Татарские блюда

Ю. А. Ахметзянов

Татарские блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Автор этой книги — член Центрального кулинарного Совета при Министерстве торговли РСФСР мастер-повар Юнус Ахметзянович Ахметзянов является не только большим знатоком и опытным мастером татарской кулинарии, но и ее неутомимым пропагандистом и популяризатором.

Автор книги постоянно изучает татарскую национальную кулинарию, пользуется советами специалистов и домашних хозяек. Норма закладки продуктов для большинства блюд взята из расчета на одну порцию. Разумеется, можно брать продуктов и больше, смотря по тому, на сколько человек приготавливается пища. Для удобства пользования рецептурой в домашних условиях в конце книги приведены таблицы перевода различных емкостей в граммы.

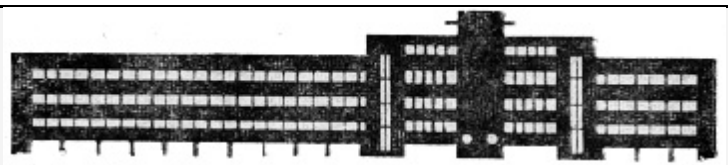
Книга «Татарские блюда» рассчитана на самые широкие слои населения, прежде всего домашних хозяек. Но она может быть использована и в качестве пособия для работников общественного питания.

- Ю. А. Ахметзянов ТАТАРСКИЕ БЛЮДА
- ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА
- О ТАТАРСКОЙ КУХНЕ
- ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА
- ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ
- ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ
- ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
- ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ И СОУСЫ
- СОУСЫ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- СУПЫ И БУЛЬОНЫ
- ШУЛПА (БУЛЬОН)
- ШУЛПА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
- АШЛАР (СУПЫ)
- САЛМА
- ПЕЛЬМЕНИ
- МОЛОЧНЫЕ СУПЫ
- ОЙРЭ (КРУПЯНЫЕ СУПЫ)
- КЫСЫР АШЛАР (вегетарианские супы)
- ЛЕТНИЕ СУПЫ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
- ГУБАДИЯ
- БЭЛИШИ
- ВАК БЭЛИШ
- ЭЧПОЧМАК
- ПЕРЕМЯЧИ
- СУМСА (пирожки)
- ДУЧМАК (ватрушка)
- БЭККЭНЫ (разновидность пирожков)
- КЫСТЫБЫЙ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- МЯСНЫЕ БЛЮДА
- КРОЛИК
- ТУТЫРМА (вареная домашняя колбаса)
- ПЛОВ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
- КУРИЦА, ГУСЬ, ИНДЕЙКА, УТКА
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- РЫБНЫЕ БЛЮДА
- ОБРАБОТКА
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- ОВОЩНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА
- КАРТОФЕЛЬ
- КАШИ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОКА
- ВАРКА ЯИЦ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ
- КОМПОТЫ
- ШЕРБЕТЫ (сладкие напитки)
- КИСЕЛИ
- ГУСТЫЕ КИСЕЛИ
- БЛАНМАНЖЕ
- ЧАЙ
- ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ К ЧАЮ
- ОЛАДЬИ И БЛИНЧИКИ
- МИЧ КУМЭЧЛЭРЕ (булочки)
- КУПТЕРМА (пышный пирог)

- КАТЛАМА (слоеное изделие)
- ПАШТЕТЫ (сдобные открытые и закрытые пироги)
- БЭЛИШ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ
- ПЕЧЕНЬЕ
- НЕМНОГО О ХЛЕБЕ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА
- ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ
- НЕКОТОРЫЕ СВЕДЕНИЯ О СВОЙСТВАХ ПРОДУКТОВ
  - ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К ВАРКЕ И ЖАРЕНЬЮ
- КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21

Ю. А. Ахметзянов ТАТАРСКИЕ БЛЮДА



ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Книга Ю. А. Ахметзянова «Татарские блюда» дважды была издана на татарском и один раз на русском языке и пользуется большой популярностью не только среди населения Татарии, но и за ее пределами. Все три издания книги быстро разошлись. Издательство и автор получили много писем с просьбой о переиздании книги. Учитывая эти пожелания, издательство предлагает вниманию читателей новое, переработанное и дополненное издание книги Ю. А. Ахметзянова «Татарские блюда» на русском языке.

Автор этой книги — член Центрального кулинарного Совета при Министерстве торговли РСФСР мастер-повар Юнус Ахметзянович Ахметзянов является не только большим знатоком и опытным мастером татарской кулинарии, но и ее неутомимым пропагандистом и популяризатором.

В 1965 году Ю. А. Ахметзянов со своими коллегами показывал мастерство татарской кухни на Выставке достижений народного хозяйства СССР и был награжден золотой медалью. За долголетнюю и плодотворную работу в системе общественного питания Советское правительство в 1966 году наградило его орденом Ленина.

Автор книги постоянно изучает татарскую национальную кулинарию, пользуется советами специалистов и домашних хозяек. Это позволило ему в процессе подготовки нового издания книги внести в нее значительные дополнения и обогатить ее содержание. В данное издание внесены, например, новые разделы о холодных закусках, соусах, праздничной сервировке стола и порядке подачи блюд, отсутствовавшие ранее. Другие разделы также дополнены новыми рецептами блюд, не включавшимися в прежние издания. Среди них немало блюд, созданных и разработанных самим автором: котлета и жаркое «Казань», кролик по-татарски, суп-лапша с капустой и др.

Норма закладки продуктов для большинства блюд взята из расчета на одну порцию. Разумеется, можно брать продуктов и больше, смотря по тому, на сколько человек приготавливается пища. Для удобства пользования рецептурой в домашних условиях в конце книги приведены таблицы перевода различных емкостей в граммы.

Книга «Татарские блюда» рассчитана на самые широкие слои населения, прежде всего домашних хозяек. Но она может быть использована и в качестве пособия для работников общественного питания.

Издательство будет благодарно всем, кто, пользуясь этой книгой, пришлет свои отзывы о ней, укажет на ее недостатки и тем самым поможет исправить их в последующих изданиях.

Адрес издательства: *г. Казань, ул. Баумана, 19. Таткнигоиздат, редакция научно-технической литературы.*

О ТАТАРСКОЙ КУХНЕ

Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями, уходящими в глубь веков. Изделия татар всегда славились оригинальностью приготовления, вкусовыми качествами и оформлением.

Своеобразие национальной кухни тесно связано с особенностями жизни народа.

Татары — древний земледельческий народ. Поэтому в их питании издавна преобладали зерновые продукты в виде муки и крупы. В приготовлении пищи наиболее широко применялась ржаная, пшеничная, гречневая, гороховая, ячменная и овсяная мука. Из круп преимущественно употребляли пшено, гречку и полбу, позднее — рис. В крестьянском быту довольно широко использовались блюда из неразмолотого гороха и чечевицы.

Излюбленным блюдом татар издавна считалось мясо, главным образом баранина, говядина и конина (жеребятина). Предпочиталось мясо свежезабитого животного, но из-за отсутствия хранилищ летом широкое распространение получило употребление соленого и вяленого мяса.

Из мяса варили супы и бульоны (шулпу). Вынутое из супа мясо часто использовалось как второе блюдо. В старой татарской кухне было известно немало блюд из домашней птицы (кур, гусей, уток, индеек). Характерно, что в основном мясо животных и птиц использовалось в вареном виде (реже — тушеном). Жареное мясо подавалось очень редко, преимущественно к праздничному столу у богатых татар.

Большое место в питании народа занимали молочные продукты. Однако молоко в свежем виде употребляли сравнительно мало (только с чаем или в качестве приправы к жидким блюдам). Из молока делали масло, сузьму, эремчек (вид творога), катык (вид простокваши), каймак (сметана), корт (сухой творог). Сливочное масло, изготовленное татарами, считалось лучшим во всей окрестности.

Рыба и овощи имели меньшее распространение. Из мелкой речной рыбы обычно приготовляли тэбэ (вид запеканки из яйца и рыбы). Овощи использовались чаще всего в виде начинок и приправ. Среди татарского населения больше всего употреблялись тыква, свекла, лук, репа, морковь, редька, огурцы и капуста. Как приправы к жидким блюдам применялись также зеленая крапива, борщевик и некоторые другие дикие растения. В качестве специй при приготовлении пищи татары использовали обычно лавровый лист, черный перец, гвоздику, имбирь, корицу,

ваниль и другие привозные продукты. Из местных употреблялись мята, красный стручковый перец, катык и др.

Татарская кулинария изобрела самые разнообразные блюда и изделия по назначению. Свадебный стол обязательно украшает масло с медом (бал-май), чак-чак, пехлеве, кош тэле (птичьи язычки), губадия (высокий сдобный пирог с многослойной начинкой), талкыш калеве и рт. д. К свадьбе или в других торжественных случаях готовили шербет — сладкий напиток из фруктов или бал — растворенный в воде мед. Женщине после родов преподносили альбу. В старину жених месяцами гостил у родителей невесты и для него готовили особые пельмени (кияу пельмэне); пекли особые оладьи (кияу коймагы) и перемячи (кияу перемэче). К весенним и летним праздникам (сабантуй, джиен) запасались вяленым гусем и казылыком (домашней вяленой колбасой). В другие праздничные и выходные дни к завтраку пекли оладьи, блины или кабартму (чибрики). Для угощения девушек, пришедших осенью помочь в обработке битой птицы, хозяйка обязательно приготовляла большой гусиный бэлиш с шулпой. Человек, находящийся в пути, при остановке на обед или ночлег, находил в своем дорожном мешке завернутые заботливой рукой домашних баурсак, юку, точе кумэч (испеченную в масле булку из пресного теста), а зимой еще и конское топленое сало.

В годы советской власти питание татар, сохраняя в основном традиции национальной кухни, претерпело определенные изменения. Исчезли некоторые кушанья, которыми питались в прошлом беднейшие слои крестьянства. Это боламык — густая мучная болтушка, сваренная на воде и приправляемая во время еды маслом или катыком; талкан — мука, поджаренная на масле или сале и разбавленная водой; умач — суп с непротертым и размельченным тестом, делался из ржаной или гороховой муки, во время еды заправлялся катыком. С ростом благосостояния татарского населения и повышения его культурного уровня появилось много новых блюд и изделий, облагораживались традиционные кушанья. Более значительное место в татарской кулинарии стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура рыбных блюд, вошли в быт грибы, томаты и солености. Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская кухня. Сейчас на обеденном столе татарской семьи наряду с национальными блюдами можно видеть и щи, и борщ, и уху. В то же время татарские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, что является одной из причин их популярности.

Среди новых блюд, появившихся за годы советской власти,

следует отметить холодные закуски. В старой татарской кухне не было холодных блюд в общепринятом понимании этого слова, хотя иногда, особенно во время приема гостей, некоторые кушанья подавались в холодном виде. Готовились они обычно из свежего мяса или солонины (говядины, конины), а также свежей или вяленой птицы.

В годы советской власти в результате тесного общения с соседними народами, и в первую очередь с русским, татарская национальная кухня пополнилась рецептами холодных блюд из овощей. Своеобразие использования их заключается в том, что к будничному столу овощи подаются в виде салатов, при приеме гостей предпочтение отдается овощам в натуральном виде. Если же к празднику и готовятся салаты, то овощи в них не перемешиваются, а укладываются отдельно по видам.

К семейному обеду в будни, а также при угощении гостей у татар принято подавать шулпу (бульон). Особой любовью, среди народа пользуется шулпа с токмачем — узко нарезанной домашней лапшой из пшеничной муки с добавлением яйца. Шулпу заправляют еще пшеном, рисом и другими крупами. К праздничному столу часто готовятся пельмени, которые подаются с шулпой. Распространены также вегетарианские и молочные супы.

Ярким проявлением особенностей татарской кухни являются печеные изделия, разнообразные по форме, приготовлению и начинкам. Одни из них делаются из жидкого теста (коймак, белен), а другие — из крутого (кабартма, паштет, бэлиш и т. д.). Тесто может быть и кислым, и пресным. Своеобразную группу печений составляют губадия, бэлиши, перемячи и популярный ныне эчпочмак. Для начинок к одним из них берется мясо с картофелем, к другим — крупы, эремчек, корт, фрукты и т. д. Печеные изделия у татар, как и другие национальные блюда, отличаются обильным употреблением при их изготовлении животного жира (бараньего, говяжьего, конского), сливочного и топленого масла. Для сдобы в тесто, кроме масла и жиров, прибавляются также яйца, сахар и некоторые пряности.

Печеные изделия с несладкой начинкой (бэлиши, эчпочмаки, перемячи) в татарской кулинарии очень часто используются как вторые блюда.

Большое распространение в качестве второго блюда получило отварное и тушеное мясо с картофелем, которое обычно поливается бульоном или овощным соусом. Куллама (тушеное мясо с ракушкой) и тулма (голубцы) — также любимы татарским народом. Но особой популярностью пользуется тутырган тавык (куры, фаршированные яйцом и молоком) — исключительно

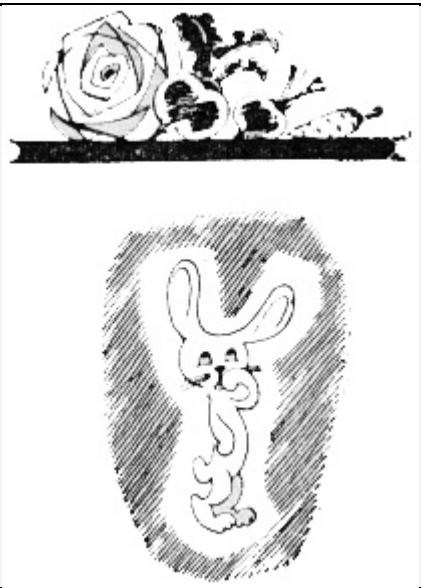
вкусное блюдо, которое подается на стол в торжественных случаях. Любимым кушаньем деревенских жителей является тутырма — фаршированная кишка барана или коровы. Ее изготовляют обычно после забоя скота; В качестве начинки берется мелко нарезанная печень с гречкой или мясо и рис с прибавлением перца.

В быт татар рано вошел чай, что, по-видимому, объясняется их давними торговыми связями со странами Востока. Чай любили пить из самоваров, очень горячий, с молоком или пастилой (как), а также с сотовым медом. Пастилу делали сами из диких ягод и различных садовых плодов. Во многих семьях и сейчас самовар является украшением праздничного стола, а чай с печеными изделиями считается лучшим угощением.

Среди летних прохладительных напитков наиболее популярными являются айран (катык, разбавленный холодной ключевой, водой), квас, буза, сусло.

Правильное питание — важнейший фактор здоровья. Оно положительно сказывается на работоспособности человека и его жизнедеятельности. Поэтому умелое использование достижении народной кулинарии имеет большое значение.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА



Холодные блюда, как правило, подаются к завтраку, обеду, ужину. Существует мнение, что холодные блюда необходимы в основном для возбуждения аппетита. Однако это не совсем так. Приготовленные из овощей, мяса, рыбы и других продуктов, богатые витаминами и обладающие довольно высокой калорийностью, холодные блюда имеют и большое пищевое значение, их можно использовать как основные блюда на завтрак, ужин, дополнять ими обеденное меню.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ. Спелые, крепкие плоды, по возможности одинаковых небольших размеров обмыть холодной водой, удалить плодоножки и уложить в салатник. Отдельно подать сметану, соль, перец.

Помидоров неочищенных —110 г, сметаны — 30 г, соль, перец.

ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ. Целые крепкие помидоры разложить в салатнике или глубокой тарелке, залить рассолом и подать на стол.

Помидоров соленых — 110 г или помидоров маринованных — 120 г.

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ. Взять огурцы (желательно средних размеров 8-10 см), обрезать кончики, обмыть холодной водой, уложить рядами в салатник или мелкую тарелку. Сметана подается отдельно.

Огурцов свежих неочищенных — 110 г, сметаны — 30 г, соль, перец.

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ. Подаются на стол так же, как и свежие огурцы.

Огурцов соленых — 110 г или огурцов маринованных без маринада — 100 г.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ. Половинки кочана квашеной капусты нарезать поперек пласта толщиной в 2-2,5 см, осторожно, чтобы не разрушить, уложить в тарелку.

В отдельном блюде можно подать к капусте крупный отварной картофель в горячем виде. По желанию капусту и картофель поливают растительным маслом, по вкусу можно подать отдельно зеленый или репчатый лук в целом виде и различные овощи.

Капусты квашеной — 100 г, масла растительного — 15 г.

РЕДЬКА. Отобрать некрупные корнеплоды, срезать ботву и корневые побеги, обмыть холодной водой, очистить, от кожицы. Нарезать кружочками толщиной в 3-4 мм (крупные корнеплоды предварительно нарезают на дольки), уложить в салатник или тарелку, посолить, осторожно перемешать и подать на стол.

По желанию редьку можно поперчить и заправить растительным маслом.

Редьки — 110 г, масла растительного — 15 г.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ. Целые моченые яблоки кладут в

глубокие салатницы, заливают рассолом и подают на стол.

РЕДИС НАТУРАЛЬНЫЙ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ. Обмыть некрупные корнеплоды и, не нарезая, уложить в салатник. Отдельно к редису подается сливочное масло и горячий отварной картофель в целом виде.

Редиса очищенного — 100 г, картофеля отварного — 100 г, масла сливочного — 20 г, соль.

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ. Перья лука отделить от головок, обмыть холодной водой, пучком уложить на тарелку. Можно нарезать длиною 8-10 см. Отдельно подаются специи.

Лука зеленого очищенного — 100 г, сметаны — 30 г, соль, перец.

СВЕКЛА И РЕПА ОТВАРНЫЕ. Отварная свекла и репа — одно из любимых блюд татарского народа. Для варки берутся овощи с большим содержанием сахара.

Отобрать некрупные корнеплоды, срезать корневые побеги, ботву и несколько раз тщательно промыть в холодной воде, но кожицу не счищать. Крупную свеклу разрезать пополам или на четыре части.

Положить свеклу в плотно закрытый чугун или кастрюлю, налить холодной воды, добавить немного уксуса и поставить на плиту или в протопленную печь. Свекла, сваренная в чугуне, получается особенно вкусной.

Готовую свеклу переложить из чугуна в тарелку или на противень и вынести на холод. Сок тоже следует остудить. Остывшую свеклу очистить (кожура с нее снимается очень легко) подавать в тарелке, а сок — в стаканах. В сок по желанию можно добавить молоко.

Репа варится таким же способом, как и свекла, только в воду не нужно добавлять уксуса. Для варки следует отбирать ровные и неповрежденные корнеплоды.

Варить большое количество свеклы и репы не рекомендуется, так как они быстро портятся.

Свеклы очищенной — 100 г, репы очищенной — 100 г.

СЫРЫЕ ОВОЩИ. Некрупные плоды моркови, репы, брюквы промыть холодной водой, очистить и в целом виде подать на стол. Овощи используют на завтрак и ужин. Отдельно к ним подают холодное топленое молоко, катык, сузьму и сметану.

Для сохранения витаминов в овощах их следует чистить непосредственно перед подачей на стол.

Овощи натуральные.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ. Помидоры нарезать крупными дольками, уложить в глубокую посуду и заправить по вкусу солью, перцем, посыпать крупно нашинкованным репчатым луком, полить растительным маслом. По желанию масло можно заменить сметаной.

Помидоров красных — 100 г, лука репчатого — 30 г, масла растительного — 15 г или сметаны — 30 г, соль, перец.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ. Хорошо обмытые огурцы (молодые с кожицей, старые очищенные) нарезать кружочками толщиной примерно в сантиметр, уложить в глубокую тарелку, посыпать по вкусу солью, перцем, мелко нашинкованным репчатым луком, полить растительным маслом и тщательно перемешать.

Блюдо подается в салатнике. По желанию можно масло заменить сметаной или майонезом.

Огурцов свежих — 100 г, лука репчатого — 30 г, масла растительного — 15 г, сметаны или майонеза — 30 г, соль, перец.

САЛАТ ОВОЩНОЙ. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. Помидоры обмыть холодной водой, нарезать дольками. Отварную охлажденную репу очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

Овощи, не смешивая, уложить в глубокую посуду, заправить солью, черным молотым перцем, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком и полить растительным маслом или сметаной.

Огурцов свежих — 50 г, помидоров — 50 г, репы — 30-40 г, лука репчатого — 15 г, масла растительного — 15 г или сметаны — 30 г, соль, перец.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ. Неочищенный картофель отварить, дать ему остыть, очистить от кожицы, разрезать на две или четыре части (в зависимости от размеров клубней), уложить в салатник, заправить солью, черным молотым перцем, посыпать мелко нашинкованным луком, полить растительным маслом или сметаной.

Картофеля отварного — 100 г, лука репчатого — 15 г, масла растительного — 15 г или сметаны — 30 г, соль, перец.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ. Помидоры и огурцы нарезать кружочками, лук репчатый кольцами, заправить солью, черным молотым перцем, полить уксусом, растительным маслом, посыпать укропом или сушеной мятой и тщательно перемешать.

Помидоров свежих — 50 г, огурцов свежих — 50 г, лука репчатого — 20 г, масла растительного — 20 г, укроп, соль,

перец, мята.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ. Неочищенную свеклу, желательно некрупную, отварить (способ варки см. стр. 15[1]), охладить, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Посыпать свеклу сахаром, заправить катыком или сметаной.

Отдельно можно подать процеженный свекольный отвар.

Свеклы — 100 г, сахару — 15 г, катыка или сметаны — 30 г.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБНАЯ ЗАКУСКА. Это блюдо можно приготовить из судака, щуки, сома.

Обработанную рыбу (см. стр. 159[2]) пластуют, убирают позвоночную и реберные кости, нарезают весом по 100 г, солят, перчат по вкусу, панируют в муке, обжаривают и охлаждают.

Охлажденная рыба укладывается на тарелку, оформляется зеленью и подается на стол.

СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ. Сельдь выпотрошить, отрубить голову, вымочить в холодной воде. Если сельдь очень соленая, ее вымачивают в крепком чае, холодном молоке или в холодной воде от 30-40 мин. до 1 часа. Вымоченную сельдь кладут на доску, снимают кожу, пластуют, убирают позвоночную и реберные кости, нарезают кусками шириной в 2 см, кладут в фарфоровую посуду и добавляют по вкусу уксус, черный молотый перец, лавровый лист, мелко нашинкованный репчатый лук, растительное масло. Все хорошо перемешивают, кладут готовую горчицу, еще перешивают и ставят в холодное место на 1 час. Приготовленная таким образом сельдь укладывается горкой в селедочницу или в мелкие тарелки. Отдельно к сельди по-домашнему можно подать холодный отварной картофель.

На 100 г филе сельди: уксуса — 5 г, лаврового листа — 2-3 шт., лука — 25 г, растительного масла — 20 г, горчицы — 25 г, перец по вкусу.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Холодное мясо подается на стол в общем блюде отдельно от гарнира. При наличии на столе нескольких гарниров гости выбирают его по своему вкусу.

Птица обычно подается каждому в тарелках, уже разрубленной на порции.

КАЗЫЛЫК (домашняя вяленая колбаса). Для приготовления казылыка лучше всего взять брюшную часть и мякоть свежей жирной говядины или конины (свежее мясо хорошо впитывает перец и соль).

Мясо мелко нарезать, круто заправить солью, черным молотым перцем и, перемешивая, хорошо втереть соль и перец в мясо. Подготовленную таким образом начинку положить в кастрюлю, накрыть салфеткой и выдерживать на холоде от 15 часов до 1,5 суток.

Конские или говяжьи кишки промыть холодной водой, вывернуть, соскоблить слизь, еще три-четыре раза промыть холодной водой. снова вывернуть и один конец перевязать ниткой.

Наполнить кишки подготовленной начинкой, чередуя кусочки мяса и сала. Следует учесть, что жирность мяса для казылыка должна составлять примерно 30 процентов. При большой жирности начиненные кишки прокалывают в нескольких местах иглой, чтобы дать излишнему жиру вытечь. Заполнив кишки, перевязать открытые концы и вывесить колбасу на несколько дней на солнце и ветер. Затем на 2-2,5 месяца подвесить в темное прохладное место для созревания.

Готовый казылык сохраняется 4-5 месяцев, его можно употреблять как в сыром, так и вареном виде.

Для приготовления отварного казылыка нужно положить колбасу в кастрюлю, залить теплой водой и поставить на медленный огонь. Когда вода закипит, в нескольких местах проколоть колбасу иглой и продолжать варку. Отварной казылык можно употреблять в холодном и горячем виде.

Перед подачей на стол казылык (и сырой, и отварной) нарезается так же, как колбаса промышленного приготовления, но более толстыми кружочками, чтобы сохранить жир.

КАЗЫЛЫК ВАРЕНЫЙ. Взять мясистый, жирный кусок говядины или конины (желательно брюшины), нашинковать

небольшими кусочками величиной с лесной орех или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить соль, перец, перемешать и поставить в холодное место на 1,5-2 суток. Затем в приготовленное мясо добавить по вкусу мелко нашинкованный лук или чеснок и снова перемешать. Этим фаршем наполнить хорошо обработанную и промытую говяжью кишку, концы завязать, положить кишку в теплую подсоленную воду, куда добавить лавровый лист и две-три горошины черного перца и варить до готовности.

Казылык подают на стол в горячем виде, а по желанию после варки его можно подрумянить на сковороде в духовке.

КАЗЫЛЫК БАРАНИЙ ЖАРЕНЫЙ. Промытое отделенное от костей баранье мясо мелко нарубить или пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить соль, перец, все перемешать и поставить в холодное место на двое суток. Затем по вкусу положить в фарш мелко нашинкованный лук или чеснок и опять хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить тонкую тщательно промытую говяжью кишку длиной 25-30 см, крепко перевязать оба конца, потом свернуть кишку бубликом, перевязать место соединения и сварить. Готовый казылык положить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности в духовке. На стол подавать в горячем виде.

КАЗЫЛЫК ИЗ КОНИНЫ. Взять жирную конину (брюшину), разрезать на кусочки в 2 см шириной и 7-8 см длиной, посолить, наперчить, все хорошо перемешать и поставить на два-три дня на холод.

Затем обработанные говяжьи кишки наполнить полученным фаршем, концы завязать и снова поставить на холод (зимой кладут в снег на 5-6 дней). Подготовленный таким образом казылык подвешивают на чердак или в темное место на 2-3 месяца для вяления.

КОНИНА ВЯЛЕНАЯ. Конскую брюшину нарезать квадратами примерно в 20 см, протереть солью, посыпать перцем и поставить на 7-8 дней для соления в темное прохладное место. Затем соленую брюшину нанизать на шпагат и повесить на 2-3 месяца в темное место для вяления.

ГУСЬ ВЯЛЕНЫЙ ПО-ТАТАРСКИ. Обработанную тушку гуся изнутри и снаружи тщательно натереть солью, затем плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой, чтобы не дать доступа воздуху, и положить в муку или подвесить в защищенном от ветра месте (чердак, сарай). Через 3-4 месяца гусь будет готов. Мясо готового гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступить тающий жир. Вяленый гусь может храниться 2-3 года в темном,

прохладном месте. И чем дольше срок хранения, тем вкуснее мясо.

Вяленого гуся можно употреблять в пищу как в сыром, так и в вареном виде. Перед подачей к столу его нужно слегка прокипятить и подавать, разрезав на порции.

СТУДЕНЬ. Для приготовления студия используют путовый сустав, уши, губы, содержащие много клеевых веществ.

Ноги опалить, отделить копыта, обмыть в теплой воде, тщательно соскабливая ножом. Затем ноги в течение 3-4 часов вымочить в холодной воде и еще раз обмыть чистой водой. Кости разрубить вдоль и поперек. Уши, губы опалить, отскоблить, промыть водой.

Обработанные субпродукты положить в кастрюлю, залить холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг продукта и варить 6-8 часов при слабом кипении, периодически снимая пену и жир. В конце варки положить крупно нарезанные и поджаренные на сухой сковороде репчатый лук и морковь, лавровый лист.

Когда мясо сварится и будет легко отставать от костей, кастрюлю снять с огня, мясо вынуть, а бульон процедить через дуршлаг или марлю.

Мясо отделить от костей, мелко нарубить, снова соединить с бульоном, добавить по вкусу соль, молотый черный перец и опять кипятить в течение 45 минут.

Если бульон получился некрепкий, можно добавить предварительно замоченный желатин и довести до кипения. Готовый бульон с мясом перемешать, разлить в специальные формы или глубокие тарелки и поставить в холодное место или холодильный шкаф.

Для улучшения вкуса в студень перед разливкой в формы можно добавить мелко нарезанный чеснок. К студню подается хрен или горчица.

Путовый сустав, уши, ноги, губы — 1000 г, моркови — 50 г, лука репчатого — 50 г, соль, перец, лавровый лист, чеснок по вкусу. На 1 л жидкости 40 г желатина.

СТУДЕНЬ ИЗ КУРИЦЫ. Куриные головки ошпарить, погрузив на 2-3 минуты в горячую воду, опалить, удалить пеньки, глаза, отрубить клюв. Лапки также ошпарить и опалить, снять кожу, отрубить коготки. Крылышки опалить, зачистить от пеньков. Желудок разрезать, очистить от содержимого, снять с внутренней стороны оболочку.

После обработки все тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 3-5 часов. Через 2-3 часа положить в кастрюлю куриное мясо. Дальнейшую варку, обработку и разливку производить так же, как и в предыдущем

рецепте, только здесь желатин класть обязательно.

Куриные головки, ножки, крылышки, шея, желудки — 1500-1800 г, куриного мяса — 300 г, желатина — 16-20 г, моркови — 50 г, лука репчатого — 50 г, соль, перец.

АТ КАРТАСЫ (вареные конские кишки без начинки). Конские толстые кишки тщательно промыть, нарезать кусками длиной в 25-30 см. Маленькой скалкой или пальцем вывернуть каждый кусок наизнанку так, чтобы все сало на кишках оказалось внутри. Куски завязать с двух концов, чтобы при варке жир не вытекал. На 5-6 минут положить их в кипящую воду. Вынув из воды, немного остудить.

Обработанные таким образом кишки уложить на доске и тщательно соскоблить ножом верхний тонкий слой. Потом снова обмыть в теплой воде. Затем положить в кастрюлю, залить водой (настолько, чтобы вода покрывала кишки), добавить соль, поставить кастрюлю на огонь и варить два часа.

Полученную ат картасы охладить, нарезать небольшими кусками (в 2-3 см) и подать на стол с горчицей или хреном.

СОЛОНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ (по-татарски). Мякоть говяжьей или бараньей солонины нарезать кусками в 500-600 граммов, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности при слабом кипении. Готовое отварное мясо положить на сковородку и запечь в духовке.

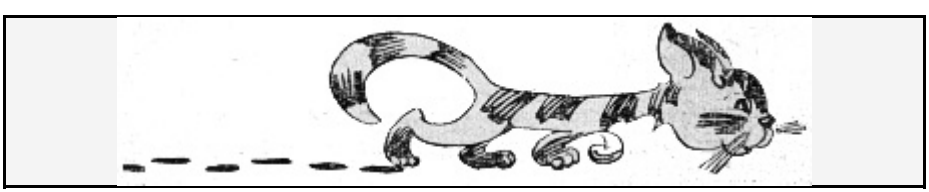
Готовые куски мяса разрезать пополам, а затем нарезать на ломтики поперек волокон. Охлажденное мясо укладывают в тарелку, посыпают черным молотым перцем и подают на стол.

Мяса отварного запеченного — 100 г, перец по вкусу.

КАРТА (РУБЦЫ). Карту очистить, промыть несколько раз холодной водой, затем нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль и поставить варить. Готовую карту охладить, нарезать на мелкие брусочки и уложить в тарелку, предварительно посыпав мелкой солью и молотым черным перцем. К карте подается катык.

Карту можно приготовить по-другому. Для этого свернуть ее в виде рулетика, отварить, как указано выше, охладить и нарезать поперек тонкими ломтиками (кружочками).

Карта красиво укладывается на большое блюдо, оформляется овощами и зеленью и подается к праздничному столу.



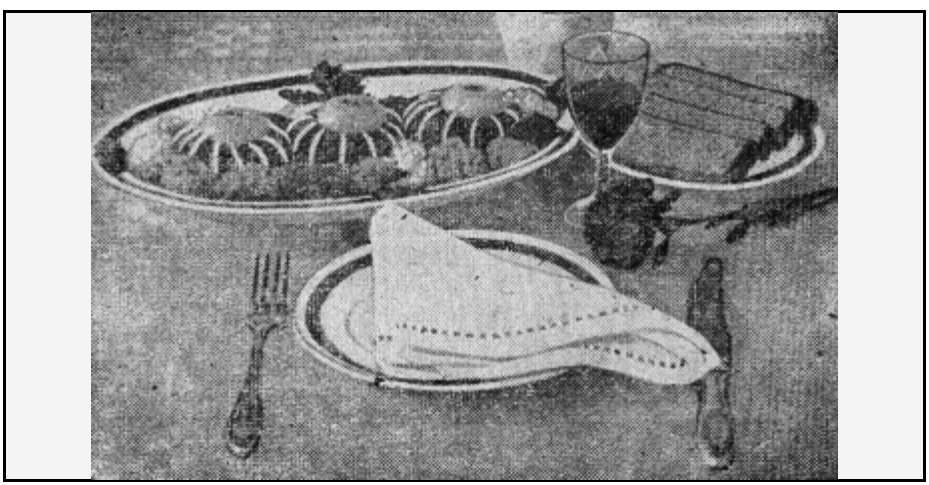
БИФШТЕКС ПО-ТАТАРСКИ. Бифштекс по-татарски является одним из старинных и любимых национальных блюд. Он приготовляется из молодой говядины, лучше всего из вырезки и подается в сыром виде.

Мясо 2-3 раза пропустить через мясорубку с частой решеткой, одновременно смешивая с мелко рубленным луком, солью, молотым красным или черным перцем, и сформовать лепешки весом 100 граммов.

Положить бифштекс на овальное блюдо, посредине выдавить углубление и выпустить в него желток яйца.

Вокруг бифштекса разложить мелко нарезанный репчатый лук, зеленый горошек, сливы, маслины, мелко рубленный яичный белок, нашинкованный зеленый лук, свежие красные помидоры, сверху положить веточку петрушки. К бифштексу подается ржаной хлеб.

Мяса (мякоть) — 90 г, лука репчатого — 15 г, желтка яичного — 1 шт. овощей для оформления — 75-100 г, перец, соль.



Бифштекс по-татарски.

ГОВЯДИНА ИЛИ КОНИНА ОТВАРНЫЕ. Нежирную часть говядины или конины положить в кастрюлю, залить горячей водой и поставить на огонь. Через 50-60 минут добавить морковь, репчатый лук и варить до готовности при слабом кипении. За 15-20 минут до конца варки добавить соль, перец горошком и лавровый лист.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон и уложить на тарелку.

К этому блюду рекомендуется подавать натертый хрен или соус хрен со сметаной.

Мяса отварного — 100 г, моркови — 30 г, лука репчатого — 30 г, хрена — 30 г, соль, перец.

ГУСЬ ИЛИ УТКА ОТВАРНЫЕ. Обработанную (ощипанную, опаленную, выпотрошенную) птицу заправить в «кармашек» (сделать на тушке надрезы и заправить ножки) и залить горячей водой. Добавить морковь, репчатый лук, а за 15-20 минут до конца варки положить соль, перец, лавровый лист.

Готовую птицу вынуть из кастрюли, охладить, разрубить на порции (вместе с мякотью и косточками), уложить на тарелки и подать на стол.

ЗАСУШЕННАЯ ГОВЯДИНА ИЛИ КОНИНА. Это блюдо готовится как из свежего мяса, так и из солонины.

1-й вариант. Мякоть нежирной говядины или конины положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить до полной готовности.

Сваренное мясо вынуть из кастрюли, не дав остыть, натереть солью, молотым перцем, готовой горчицей. Затем мясо положить в смазанную жиром сковороду, поставить на сутки в протопленную печь или на 5-6 часов в духовку и высушить.

2-й вариант. Жирную солонину, приготовленную из говядины или мяса жеребенка, предварительно вымочить; Для этого солонину тщательно промыть, зачистить, разрезать на куски весом 1 кг и залить холодной водой из расчета 2 л на 1 ка мяса. Воду сменять пять раз — через 1, 2, 3, 6, 12 часов, считая от начала вымачивания.

Вымоченную солонину отварить до неполной готовности, вынуть из кастрюли и обильно натереть молотым перцем и мелко рубленным чесноком или луком. Затем мясо поставить в печь или духовку и высушить.

Высушенное мясо берется в дорогу или нарезается тонкими ломтиками и подается на стол как деликатесная закуска.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Подавая к столу свежие огурцы или помидоры, не следует заранее их резать и солить, так как они теряют вкус, запах и быстро вянут.

2. Чтобы сохранить овощи свежими, нужно держать их всегда в прохладном и темном месте.

3. Соленые овощи подавайте на стол с рассолом, без рассола они быстро теряют форму и свой настоящий вкус.

4. Если в состав салата входит картофель, его следует нарезать и добавлять в последнюю очередь, так как картофель портится быстрее всех других овощей.

5. Чеснок в студень кладут только при розливе в посуду, если же положить в момент кипячения, студень потеряет вкус и быстро испортится.

6. Когда готовите холодные закуски из овощей или из мяса, старайтесь больше использовать зелени (зеленого лука, петрушки, укропа). Зелень обогащает блюда витаминами и придает им привлекательный вид.

7. Овощи нужно мыть только в холодной воде, теплая ухудшает вкус и аромат.

8. Овощи для салата (картофель, (морковь, свеклу, репу) всегда надо варить в кожуре, в этом случае в овощах сохраняется больше витаминов.

9. Свеклу, морковь, репу, картофель нельзя варить в одной посуде. В этом случае они теряют свой вкус и цвет.

10. Если мясо варится для закусок или второго блюда, закладывают его в горячую воду, причем воды следует наливать столько, чтобы только закрыть мясо. Готовое мясо из бульона сразу не вынимают, а дают остыть в нем. В таком случае мясо будет вкуснее и сочнее.

СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ И СОУСЫ

Уксус, хрен, горчица, соль, красный и черный перец (молотый и горошком), душистый перец, мята, катык, лавровый лист — все это приправы к различным мясным и рыбным блюдам.

Специями каждый пользуется по своему вкусу. Но есть некоторые общие правила их употребления в татарской кухне. В мясной бульон следует класть лавровый лист, перец. Мясной суп заправляется укропом, перцем; молочные и другие немясные супы — мятой. К пельменям подают уксус, к жирным мясным блюдам — горчицу, хрен, в гороховые и крупяные супы, а также в домашнюю лапшу кладут катык.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛИ К СТОЛУ. К столу подают мелкую белую соль. Ее можно приобрести в магазинах или же приготовить из крупной соли. Для этого крупную соль несколько раз быстро обмыть в теплой воде, залить чистой водой и дать раствориться. Раствор поставить на огонь и кипятить до испарения воды. Полученный солевой пласт насыпать в сухую сковороду и просушить в духовке или печке. Затем соль растолочь, просеять через сито и в солонке подавать к столу.

СЭРКЭ (уксус). В магазинах обычно продается трехпроцентный уксус. Для подачи к столу этот уксус необходимо разбавлять охлажденной кипяченой водой из расчета 1:1, 1:2 или 1:3. Разбавленный уксус применяется к различным блюдам по-разному. Например, к пельменям острее (1:1), к перемячам 1:2, а

к мясным блюдам 1:3 и т. д. Уксусная заправка зависит от степени остроты и вкуса блюд.

Уксус можно также настаивать на различных пряных продуктах и зелени (перец, чеснок, мятные травы, томаты).

СЭРКЭ С ПЕРЦЕМ СТРУЧКОВЫМ. Красный стручковый перец промывают холодной водой, мелко шинкуют и заливают разбавленным уксусом. Плотно закрывают крышкой и настаивают при комнатной температуре два-три дня. При этом посуду следует применять стеклянную или эмалированную.

Готовый настоянный уксус процеживают и подают на стол к различным блюдам.

СЭРКЭ С МЯТОЙ. Свежая или сушеная мята режется длиной в 7-8 см, закладывается в уксус и настаивается. В остальном поступают так же, как в предыдущем рецепте.

СЭРКЭ С ТОМАТОМ. В разбавленный уксус кладут томат-пасту или пюре, хорошо перемешивают и настаивают 20-30 минут, процеживают и подают на стол.

Уксуса — 350 г, томата-пюре — 100 г или томата-пасты — 40 г.

СЭРКЭ ДОМАШНИЙ. С ржаного хлеба тонким слоем срезают черные поджаристые верхние корки, нарезают их на мелкие куски и закладывают в эмалированную или глиняную посуду, заливают кипяченой теплой водой, плотно закрывают крышкой и настаивают 7-8 дней в теплом месте.

При настаивании получается уксусная кислота (домашний уксус), который перед подачей необходимо процедить.

КЫЗЫЛ СЭРКЭ (красный пивной уксус). Готовят сусло из ржаной муки и солода. Для этого ржаную муку и солод хорошо перемешивают, кладут в глиняный горшок и ставят в протопленную печь на ночь. Утром доливают кипяток, хорошо перемешивают и процеживают. В процеженное сусло добавляют дрожжи (на 1 л 20 г), ставят в помещение с комнатной температурой и держат около суток.

Для приготовления кызыл сэркэ в готовое сусло кладут мякоть ржаного хлеба, мед и картофельную патоку. Все это хорошо перемешивают, заливают в горшки, закрывают крышкой и ставят на ночь в слабо протопленную печь. Затем процеживают и охлаждают

Кызыл сэркэ считается деликатесной приправой, он подается к мясным блюдам, пельменям, эчпочмаку и перемячам.

На 1 литр готового сусла: ржаного хлеба — 100 г, меда — 90 г, картофельной патоки — 150 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСНОГО И ЧЕРНОГО ПЕРЦА. Сухой красный стручковый перец освобождается от плодоножки, черный

перец горошком перебирается, подсушивается, растирается в ступке или перцемолке. Просеянный перец подается в фарфоровой или стеклянной перечнице.

Перец необходимо хранить в закрытом виде, в сухом месте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЧИЦЫ. Горчицу можно приготовить разными способами, здесь приводится наиболее распространенный.

Сухой горчичный порошок просеять, насыпать в эмалированную или фарфоровую посуду, залить крутым кипятком, тщательно размешать, чтобы не осталось комочков; залить еще раз массу кипятком на 1-2 см и выдержать, не размешивая, 5-7 часов. Осторожно слить воду, добавить уксус, соль, сахарный песок, немного подсолнечного масла и перемешать. Полученную массу переложить в стеклянную посуду с узким горлышком, плотно закрыть крышкой и выдержать в течение 2-4 часов в теплом месте. В готовую горчицу можно добавить черный молотый перец, корицу, гвоздику.

БЫСТРЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЧИЦЫ. Имеется более быстрый способ приготовления горчицы. Налить в сухой горчичный порошок немного кипяченой воды, добавить уксус, сахарный песок, соль, растительное масло и все вместе тщательно перемешать ложкой. Чем тщательней растереть эту массу, тем лучше будет горчица. Полученную массу переложить в стеклянную посуду и выдержать 45-60 минут в теплом месте.

Для приготовления 100 г горчицы необходимо: 30 г горчицы-порошка, 40-45 г воды, 20 г 9%-ного уксуса, 4 г сахарного песку, 2 г растительного масла, 3 г соли, по вкусу молотого перца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХРЕНА. Замочить в холодной воде корни хрена, очистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку. Полученную массу облить крутым кипятком, накрыть крышкой и дать остыть. Затем добавить соль, сахарный песок, уксус и тщательно все перемешать, закрыть крышкой, выдержать еще 30-40 минут. Чтобы хрен был вкуснее, можно добавлять мелко натертую свеклу или свекольный сок, а также сметану.

Хрен подается к утке, гусю и другим мясным блюдам.

Для приготовления 100 г столового хрена берется: 75 г хрена-корень, 10 г 9%-ного уксуса, 3 г сахарного песку, 2 г соли и 20 г кипятка.

РЕПЧАТЫЙ ЛУК. Очищенный и промытый репчатый лук нарезают кольцами и подают в отдельной посуде на стол к холодным закускам, супам гороховым и к отварному картофелю.

ЮА (дикий лук). В татарской кухне, особенно в деревнях, дикий лук юа применяется как особое кушанье. Его едят со сметаной, катыком, квасом и ржаным хлебом с солью. Промытый

и мелко нашинкованный дикий лук подают также на стол к холодным закускам, к первым и вторым блюдам.

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ. Очищенный и промытый холодной водой зеленый лук, предварительно отрезанный от корней, мелко шинкуется. Луком посыпают холодные и горячие блюда или подают на стол отдельно.

ЗАПРАВОЧНАЯ СМЕСЬ. Мелко нашинкованный дикий лук соединить с мелко нарезанным зеленым луком, рубленой мятой, молотым черным перцем, хорошо перемешать и использовать для посыпки мясных вторых блюд. Особенно хорошо посыпать этой смесью блюда из отварной солонины.

ЧЕСНОК. Чеснок придает блюдам особый вкус и аромат и в то же время обладает лечебными свойствами.

Чеснок чистится, мелко рубится или очень тонко шинкуется. На стол можно подавать его отдельно или использовать как приправу к блюду.

Особенно хороший вкус придает чеснок блюдам из мяса диких животных, подается также к мясу из козлятины, к блюдам из старой баранины и к конине.

КАКЫ И КОПШЕ. Какы — сырбига, копше — белоголовник. Эта зелень растет на лугах и очень богата витамином С.

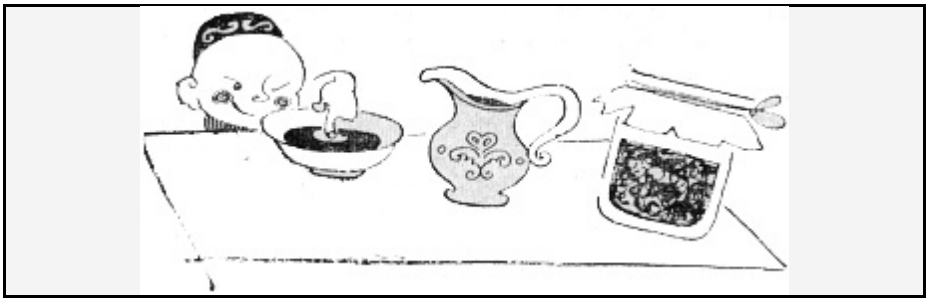
Берут длинные круглые стебли. Верхнюю кожицу зачищают, в пиццу идет мягкий сочный стебель. К зелени можно подать катык или мелко нарезать и заправить сметаной.

УКРОП. Укроп придает блюдам хороший вкус, аромат и развивает аппетит. Свежий, зеленый укроп перебирают, промывают в большом количестве холодной воды, отряхивают и оставляют на воздухе на несколько минут для сушки. Затем мелко шинкуют и подают на стол отдельно или посыпают холодные и горячие блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯТЫ. Взять зеленую мяту, связать пучками, высушить в защищенном от солнца и ветра месте или на сковороде в нежаркой печи. Если сушить на солнце, изменится цвет мяты, а на ветру пропадет запах. Сухую мяту растереть руками и просеять через мелкое сито. Готовую мяту хранить в плотно закрытой посуде в сухом месте.

Мятой приправляют (посыпают) супы, чаще молочные и крупяные.

СОУСЫ



В старину в татарской кулинарии соусы не имели широкого применения, хотя уже тогда мясные блюда готовились и подавались с своеобразной овощной подливкой, катыком, сметаной.

Позднее, когда в татарской кухне овощи стали играть более заметную роль, получили распространение и различные соусы: томатный, овощной с томатом, чесночный, овощной по-татарски и др.

За последние годы ассортимент соусов значительно расширился за счет использования соусов и приправ промышленного приготовления. Так, соусы «Южный», «Острый», «Любительский» стали излюбленными при подаче перемячей, отварных и жареных мясных блюд.

СОУС ХРЕН СО СМЕТАНОЙ (холодный). В сметану добавить натертый хрен, соль, сахар, хорошо перемешать. Подавать в соуснике к мясным холодным блюдам.

На 100 г соуса: сметаны — 70 г, хрена — 30 г, сахара — 5 г, соль, перец.

СМЕТАНА СО СВЕКЛОЙ. В холодную сметану добавить мелко нарезанную отварную свеклу, сахар, соль, хорошо перемешать.

Подать в соуснике к овощным холодным блюдам.

На 100 г соуса: сметаны — 80 г, свеклы отварной — 20 г, сахара — 5 г, соль.

СОУС ОВОЩНОЙ ПО-ТАТАРСКИ. Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами, положить в сотейник или кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. После закипания добавить по вкусу соль, перец горошком или перец молотый, довести до готовности. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло. Готовый соус подается к отварному мясу, птице с картофелем и кулламе.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла топленого — 10 г, бульона — 30 г, соль, перец, лавровый лист.

СОУС ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ. Соус готовится так же, как соус по-татарски, но с добавлением свежих красных помидоров или пассерованного томата-пюре. Подается к мясным блюдам.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла — 10 г, томата — 20 г, бульона — 20 г, соль, перец.

СОУС ХРЕН СО СМЕТАНОЙ (для горячих блюд). Натертый хрен слегка спассеровать на масле, положить в кастрюлю, залить бульоном, добавить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. Затем ввести подогретую сметану, посолить и проварить 5-7 минут.

Этот соус подается к горячим блюдам: отварному языку, мясу и солонине.

На 100 г соуса: хрена тертого — 20 г, масла сливочного — 10 г, бульона — 40 г, уксуса — 10 г, сметаны — 30 г, соль, перец.

СОУС ТОМАТНЫЙ. Пассерованный в жире томат-пюре развести бульоном, добавить соль, перец, лавровый лист и прокипятить. В кипящий соус добавить пассерованный лук и мелко рубленный чеснок, хорошо перемешать и подать в соуснике к горячим перемячам.

Этот соус можно приготовить с добавлением соуса «Южный» или «Любительский», соответственно уменьшив норму томата-пюре.

На 100 г соуса: томата — 40 г, бульона — 40 г, лука репчатого — 20 г, масла сливочного — 10 г, чесноку — 3 г, соль, перец.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ (а). Очищенную и промытую морковь нарезать тонкими кружочками, репчатый лук — кольцами. Положить в глубокую кастрюлю, налить бульон и поставить кипятить. Затем добавить перец, соль, лавровый лист, мелко нашинкованный чеснок и кусочки сливочного масла и хорошо перемешать.

Подают к отварному или жареному мясу.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, масла сливочного — 10 г, лука репчатого — 15 г, бульона — 30 г, чесноку — 10-15 г, соль, перец, лавровый лист.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ (б). Очищенные морковь и репчатый лук мелко шинкуют и пассеруют в масле на сковороде. Затем кладут в глубокую кастрюлю, а в остальном процесс приготовления повторяется.

Продукты те же, но на пассерование добавляют 5-6 г топленого масла.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Мяту, перед, соль надо держать в темном месте и в отдельной, плотно закрытой посуде, нельзя хранить остро пахнущие продукты вместе, так как они быстро воспринимают посторонние запахи.

2. Петрушку, укроп, зеленый лук, чеснок надо класть в первые и вторые блюда только перед подачей на стол, нельзя их кипятить, так как они очень быстро теряют свой запах и вкус.

3. Если вам необходимо приготовить соус для вторых блюд, то томат надо жарить в жирах, а сметану довести до кипения.

4. Соль не отсыреет, если в солонку положить зерна риса.

5. Горчица, разведенная на молоке вместо воды, сохраняется лучше, не сохнет.

6. При приготовлении горчицы или хрена их сначала надо ошпарить горячей водой, при этом уничтожается

горечь.

7. Когда делаются овощные соусы, сначала следует сварить овощи, и лишь в конус варки заправлять специями, иначе соус потеряет свой вкус и не получается ароматным.

8. Лавровый лист кладется в бульон, суп или соус в конце варки, после чего не следует долго кипятить, ибо он придает горечь и отбывает вкус. При подаче блюда к столу лавровый лист удаляется.

9. Горчицу-порошок перед приготовлением необходимо тщательно растереть до однородно-пышной массы, затем постепенно добавлять остальные компоненты.

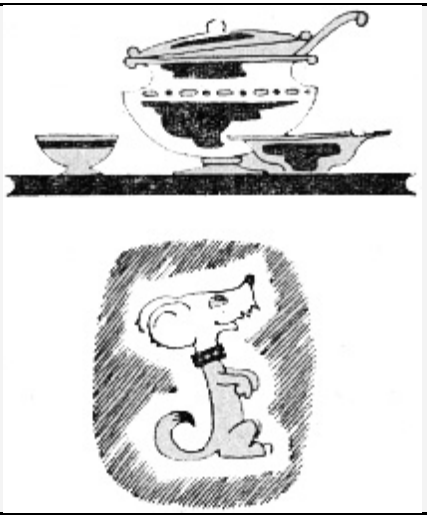
10. Овощи для соусов следует нарезать только перед приготовлением, иначе они быстро теряют свой вкус, запах, цвет и форму.

11. Используя чеснок в качестве приправ к блюдам, нельзя

увлекаться, так как он отбивает свойственный продуктам вкус и запах.

12. Зелень для приправ необходимо тщательно промывать в большом количестве холодной проточной воды.

СУПЫ И БУЛЬОНЫ



ШУЛПА (БУЛЬОН)

Значительное место среди блюд татарской кулинарии занимает шулпа (бульон). Питательность, вкусовые качества, аромат и цвет шулпы зависят от того, насколько умело она приготовлена и какие продукты и приправы использованы. Приправляют шулпу луком репчатым, морковью, петрушкой, перцем, лавровым листом, солью. Нужно хорошо знать, что, когда и в какой пропорции следует закладывать в кастрюлю, на каком огне и сколько времени варить.

Шулпа бывает мясная, рыбная, овощная, грибная и т. д.

ШУЛПА МЯСНАЯ. Мясо (желательно 2-го сорта) обмыть, не выжимая соков, нарезать на куски весом 300-400 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела; затем регулировать нагрев так, чтобы не было бурного кипения, иначе шулпа станет мутной и некрасивой. Пену, появляющуюся при кипении, нужно время от времени снимать, иначе она осядет на дно, и ее трудно будет отделить от шулпы. Если пена уже успела осесть, нужно добавить в бульон холодной воды, и она всплывет. После снятия пены шулпе надо дать снова закипеть. Если мясо для приготовления шулпы взято жирное, часть жира, всплывающего на поверхность, нужно снять и использовать для поджаривания лука, кореньев и т. д. Не снятый жир под длительным воздействием высокой температуры разлагается и придает шулпа привкус сала.

За 20-30 минут до конца варки в бульон добавить соль.

Мясо обычно варится 1,5-2 часа. Готовность мяса легче всего определить с помощью поварской иглы или вилки. Если игла свободно прокалывает мясо, оно готово. Готовое мясо выложить в отдельную посуду, а шулпу процедить через дуршлаг или частую марлю. Мясо можно использовать для вторых блюд.

Мясную шулпу можно варить с морковью, петрушкой (корнем), репой, репчатым луком. Зелень и овощи (целыми или разрезанными пополам) кладут лишь после снятия пены. Когда они сварятся, их следует вынуть из шулпы.

Мясная шулпа идет для приготовления различных супов — с крупой, лапшой, овощами, а также для пельменей.

На 1 кг мяса необходимо 1,5-2,0 литра воды (в зависимости от емкости используемой посуды), 15 г репчатого лука, 15 г моркови и 12 г корня петрушки.

ШУЛПА КОСТНАЯ. Для приготовления костной шулпы можно брать трубчатые и плоские кости: плечевые, голени,

бедренные и др.

Мясо отделить от костей (мякоть использовать для приготовления других блюд). Промытые кости разрубить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь.

Когда вода закипит, огонь убавить. Костная шулпа варится 2,5-3 часа. За 20-30 минут до полной готовности положить соль, морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист. Готовую шулпу процедить.

На 1 кг костей необходимо 1,5-2,0 литра воды, 15 г репчатого лука, 15 г моркови и 12 г петрушки.

МЯСО-КОСТНАЯ ШУЛПА. Суп, приготовленный на мясокостном бульоне, — любимая пища татар. Для приготовления бульона берется чаще всего мясо баранины (корейка и грудинка), телятина, реже — говядина (грудинка и покромка).

Мясо с костью промывается, рубится весом 0,3-0,4 кг, кладется в глубокую посуду, заливается холодной водой и ставится на сильный огонь. Сразу же после закипания огонь убавляют, жир и пену снимают с бульона, добавляют по вкусу соль, нашинкованный репчатый лук, морковь, нарезанную кружочками, и продолжают варить при слабом огне. В конце варки кладут перец, лавровый лист. Когда мясо сварится, его вынимают, а бульон процеживают.

На процеженном бульоне готовят суп картофельный и различные супы с крупяными и макаронными изделиями. Мясо подают к супам с косточкой, в каждую порцию два-три куска с костью.

На 1 кг мяса с костью: воды — 2 л, лука репчатого — 20 г, моркови — 25 г, соль, перец.

ШУЛПА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Шулпа из курицы или из индейки особенно вкусна. Она отличается нежным ароматом и прозрачно-янтарным цветом.

Гусь и утка имеют специфический привкус, и шулпа из них получается очень острой, однако из гуся можно получить хорошую шулпу, которая используется для приготовления супов из бобовых культур.

ШУЛПА КУРИНАЯ. Отделить у свежезаколотой курицы голову, перевязать шейку шнуром и ощипать тушку, пока она теплая. Ощипывание следует начинать с крыльев, кожу, чтобы не повредить, натягивать пальцами левой руки. После ощипывания удалить с кожи курицы мелкие волоски. Для этого ощипанную курицу обтереть полотенцем, натереть мукой низших сортов и опалить над некоптящим пламенем. При натирании мукой волоски принимают вертикальное положение и хорошо сгорают. У опаленной тушки отрубить шейку, ножки — ниже коленного сустава на 1-1,5 см и разрезать брюшко, осторожно вынуть внутренности, вытянуть пищевод и желудок. Разрезать желудок и снять с него пленку. Печень надо вынимать осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь. Потроха ошпарить кипятком, промыть в холодной воде. Голову также ощипать, удалить слизистую полость рта, отрубить клюв. Тушку курицы промыть в холодной воде.

Подготовленную курицу — целиком или частями — положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на сильный огонь. Если курица варится целиком, то предварительно крылышки ее надо подогнуть к спинке, а ножки вправить в надрезы на боках тушки, тогда курица сохранит свою форму и ее удобней варить. Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне. Курица, в зависимости от ее возраста, варится от 1 до 1,5 часа. Готовая курица всплывает наверх, и кожа на ножках легко отходит. Сваренную курицу вынуть из бульона.

За 20-30 минут до готовности в куриный бульон можно положить морковь, лук, соль, а после того, как они выварятся, выбрать их из шулпы. Шулпу процедить через сито или марлю и использовать для приготовления различных супов.

Утиная и индюшачья шулпа приготавливаются так же, как и куриная.

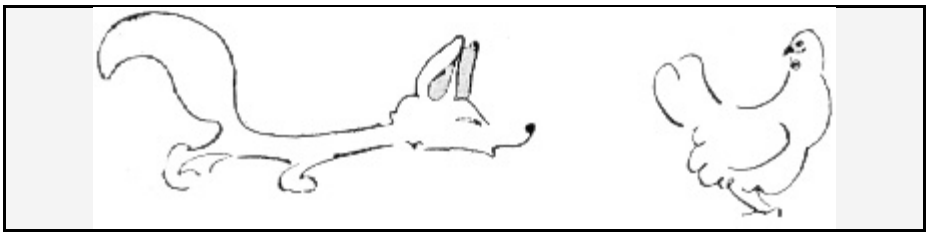
На 1 кг курицы или индейки: воды — 1,5 л, моркови — 15 г, лука репчатого — 1 г, соль.

ШУЛПА ИЗ ВЯЛЕНОГО ГУСЯ. Вяленый гусь содержит значительное количество соли, поэтому разрубленную пополам

тушку после промывки необходимо вымачивать 2-3 часа в холодной воде, периодически меняя ее.

Вымоченного гуся положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять обильно выделившийся жир и пену, дальнейшую варку вести при медленном кипении. За 20-30 минут до конца варки добавить лук, морковь, перец горошком и лавровый лист.

Готовую шулпу процедить и использовать для варки супов.



ШУЛПА РЫБНАЯ. Для приготовления рыбной шулпы употребляются ерш, язь, судак, окунь и др., из красной рыбы — белуга, севрюга, осетрина, стерлядь. Шулпу можно сварить также из голов (удалив жабры), хвостов, плавников рыб.

Очистить рыбу от чешуи, тщательно промыть в холодной воде. Вынуть внутренности, обмыть рыбу, затем разрезать вдоль на две части или нарезать кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить на слабом огне. Бульон должен кипеть медленно. Образующуюся при кипении пену снять, добавить соль, репчатый лук. Время варки, в зависимости от сорта рыбы и от величины кусков, колеблется в пределах 30-60 минут. Когда рыба сварится, переложить ее в другую посуду. В шулпу добавить морковь, лавровый лист и кипятить еще 10-15 минут. Когда шулпа будет готова, процедить ее через марлю или сито. Рыбную шулпу можно использовать для приготовления картофельных и других супов.

Для приготовления более ароматной шулпы следует брать одновременно несколько пород рыб.

На 1 кг рыбы: воды — 2 л, моркови — 20 г, лука — 20 г, соль, перец, лавровый лист.

ШУЛПА ГРИБНАЯ. Сушеные белые грибы тщательно промыть и залить холодной водой из расчета 1 литр воды на 80 г грибов. Через 3-4 часа набухшие грибы поставить на огонь и варить в той же воде до готовности.

Готовую шулпу процедить, а грибы нарезать или нарубить.

Грибную шулпу используют для приготовления овощных, крупяных супов и супов с макаронными изделиями.

ПРОЗРАЧНАЯ ШУЛПА. В прошлом в татарской кулинарии широко применялись для приготовления бульона трубчатые кости, жирное мясо, мякоть задних ног. Шулпа никогда не подвергалась осветлению, ее только процеживали.

Современная кухня предпочитает прозрачную осветленную крепкую шулпу, которую можно подать в чашках к горячим перемячам, эчпочмакам, вак бэлишам и другим подобным кулинарным изделиям.

Для приготовления прозрачной шулпы следует взять говяжьи кости, залить водой из расчета 1,25-2 л воды на 1 кг костей и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, огонь убавить, снять пену и жир. Через 1,5-2 часа добавить мясо кусками весом 300-400 г и продолжать варку при медленном кипении, периодически снимая пену и жир. Для вкуса, запаха и красивого цвета добавить поджаренные на сковородке без масла коренья и довести до готовности. Готовое мясо можно использовать для приготовления вторых блюд. Это мясо можно подать с картофелем, ракушками (куллама), полить овощным татарским соусом, нарезав поперек волокон, можно слегка поджарить в масле н подать с каким-либо гарниром.

Шулпу процедить и охладить до 70-80°. В охлажденную шулпу ввести оттяжку. Хорошо размешать, добавить по вкусу соль и перец горошком и, накрыв крышкой, довести до кипения. Снять с поверхности пену и жир. Дальнейшую варку производить при медленном кипении. Готовую шулпу снять с огня и дать настояться, затем процедить через салфетку. Шулпа должна быть абсолютно прозрачной, золотистого цвета, приятного запаха, она подается на стол в горячем виде.

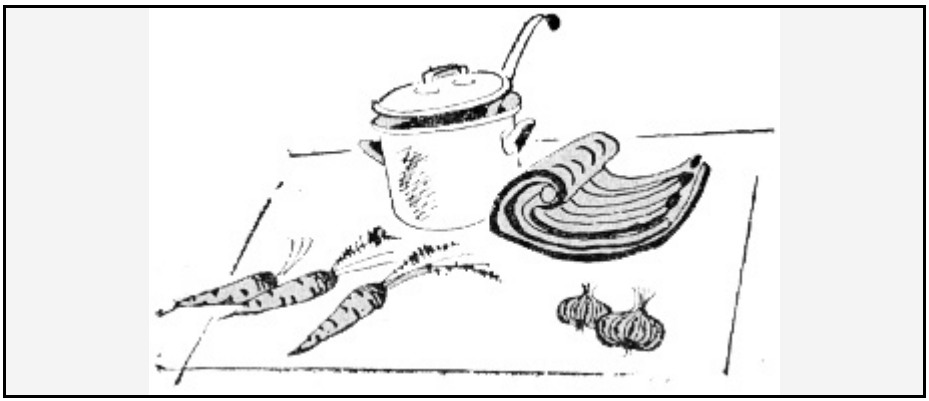
Приготовление оттяжки. Для оттяжки мясо шеи и голяшки пропустить через мясорубку и затем развести холодной водой из расчета 0,5 л на 250 г мяса, настоять на холоде 1-2 часа и ввести в шулпу.

ШУЛПА ИЗ СОЛОНИНЫ. Для этой шулпы используется мякоть просоленной говядины, баранины или конины.

Солонину, нарезанную кусками весом не более 0,5 кг, промыть, положить в кастрюлю, залив холодной водой из расчета 6-10 литров на 1 кг мяса, и, периодически меняя воду, вымачивать в течение 10-12 часов.

Вымоченную солонину снова залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода

закипит, снять выделившийся жир и пену и продолжать варку при медленном кипении до полной готовности. За 20-30 мин. до конца варки добавить лук, морковь, перец горошком, лавровый лист. Готовую шулпу процедить и использовать для приготовления овощных супов из бобовых культур (гороха, чечевицы и др.).



АШЛАР (СУПЫ)

Аш — по-татарски суп. Основой для приготовления супов является шулпа.

Важен порядок закладки продуктов. При приготовлении мясных супов нельзя класть соль одновременно с мясом — она задерживает выход в бульон питательных веществ мяса. К тому же в соленой воде мясо дольше варится. Солить суп нужно перед тем, как будет готово мясо. Домашнюю лапшу (токмач) следует закладывать лишь в готовый кипящий бульон, прокипятить, помешивая, чтобы она не осела и не сбилась комками. Как только лапша всплывет наверх, кастрюлю снять с огня. Макароны или вермишель можно засыпать одновременно с картофелем. Крупы кладут до картофеля. Капусту раннюю закладывают в суп одновременно с картофелем, позднюю — до картофеля. Квашеную капусту тушить отдельно в небольшом количестве воды, затем положить в кастрюлю. Если квашеную капусту положить с картофелем вместе, то картофель затвердевает и варится очень долго. Предварительно замоченный горох или чечевицу надо класть одновременно с мясом или их можно заранее сварить отдельно. Нарезанные коренья и лук кладут в суп за 15-20 минут до конца варки. Перец горошком и лавровый лист следует положить в самом конце варки супа. В суп можно добавлять масло топленое или сливочное по 70 г (когда мясо бывает постное).

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ГОВЯДИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ. В татарской кулинарии очень распространенным первым блюдом является суп-лапша, которая приготовляется на куриной или мясной шулпе. Суп-лапша готовится без картофеля и с картофелем.

В процеженный мясной или мясо-костный бульон положить нарезанный кольцами лук и морковь, через 15-20 минут предварительно подсушенную домашнюю лапшу (токмач). Когда лапша всплывет наверх, снять кастрюлю с огня.

Отварное мясо, нарезанное поперек волокон и прокипяченное в бульоне, положить в тарелку (на порцию — 1-2 куска), залить горячим супом. В домашних условиях мясо подается с костями.

Так же готовится суп-лапша с картофелем, только картофель кладут до лапши.

Костей — 150 г, мяса с костью — 100 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 20 г, масла топленого — 10 г, лапши готовой — 50 г, картофеля — 100 г, соль, перец.

СУП С ГРУДИНКОЙ ГОВЯЖЬЕЙ. Суп с грудинкой готовят обычно в чугуне и ставят на ночь в протопленную печь.

Грудинку промывают, нарубают мелкими кусками поперек шириной в два пальца. Закладывают в чугун, заливают холодной водой, кладут нарезанный пополам или целиком картофель, лук репчатый, морковь, нашинкованную крупно, добавляют соль и специи, закрывают плотно крышкой и ставят в печку.

Так же можно приготовить суп с горохом или пшеном.

Мяса (грудинки) — 250 г, картофеля — 200 г, морковки лука — 20 г, соль и перец по вкусу. Если применяется горох или пшено, то по 50 г.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОЗГОВЫМИ КОСТЯМИ. Мозговые кости (бедренная, плечевая, берцовая) без мяса промывают, рубят так, чтобы сохранился мозг. Заливают холодной водой и варят бульон. Готовый бульон процеживают, снова кладут мозговые кости, ставят на тихий огонь, добавляют крупно нарезанный картофель, нашинкованный репчатый лук, нарезанную кружочками морковь. В конце варки добавляют специи.

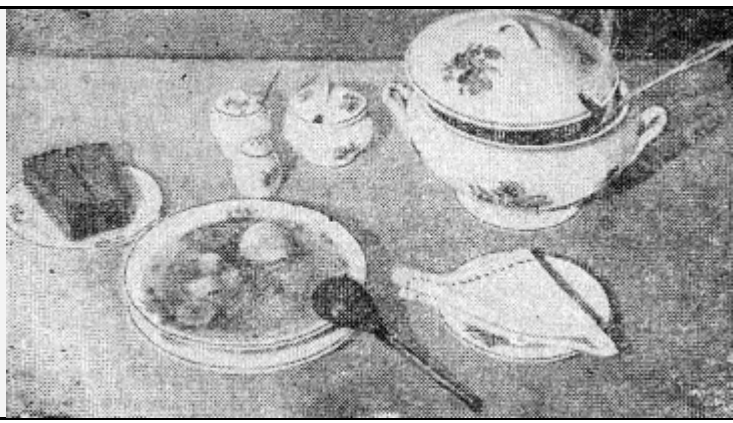
Готовый суп разливают так, чтобы мозговая кость попала в каждую порцию по 2-3 куска.

На бульоне из мозговых костей готовят также гороховые и крупяные супы.

Костей мозговых — 250 г, картофеля — 250 г, моркови, лука по 20 г, соль, перец.

СУП-ШУЛПА ИЗ БАРАНИНЫ. Шулпа готовится на скорую руку. Для этого берут грудинку только что заколотого барана. Куски мяса с костями заливают холодной водой и ставят на огонь (обычно в деревнях варят в чугуне или котле). Когда бульон закипит, сверху снимают пену, добавляют по вкусу соль и перец, в конце варки — лавровый лист. Шулпу подают с мелко нашинкованным репчатым луком.

Баранины — 150 г, репчатого лука — 35 г, соль, перец по вкусу.



СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ. Сварить куриный бульон (см. стр. 45[4]). Готовую курицу вынуть из бульона, иначе она разварится. Положить картофель, лапшу, лук, морковь и варить так же, как предыдущие супы.

Суп с курицей можно сварить без картофеля и кореньев. Тогда бульон лучше сохраняет вкус курицы.

Курицы — 100 г, моркови — 20 г, картофеля — 150 г, лука репчатого — 15 г, масла топленого — 10 г, лапши — 50 г, соль, перец.

СУП РИСОВЫЙ С КУРИЦЕЙ. Сварить бульон, посолить перед тем, как курица сварится. Готовую курицу вынуть из кастрюли. Бульон процедить через дуршлаг, сито или марлю и снова поставить на огонь.

Рис перебрать, тщательно промыть в теплой воде, засыпать в кипящий бульон. Затем положить картофель, нарезанный кубиками, лук, морковь. Перед тем как рис сварится, курицу снова положить в бульон и дать закипеть.

Курицы — 100 г, лука, моркови по 20 г, масла топленого — 10 г, картофеля — 100 г, риса — 40 г, соль, перец.

СУП МАКАРОННЫЙ С ИНДЕЙКОЙ. Обработанную индейку промыть, разрезать на части. Ту часть, которая предназначается для супа, разрезать на более мелкие куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь и варить, периодически снимая пену. Перед тем как индейка сварится, добавить соль. Через 15-20 мин. готовую индейку вынуть из кастрюли. Положить в кипящий бульон макароны, лук, морковь и варить до полной готовности. Затем индейку снова положить в кастрюлю и дать еще раз вскипеть. При желании в такой суп можно добавить, картофель.

Индейки — 100 г, лука и моркови — по 20 г, масла топленого — 10 г, макарон — 40 г, картофеля — 100 г, соль, перец.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ. Для супа с фрикадельками приготовить бульон из мяса или костей. В процеженный бульон положить слегка спассерованные морковь, лук и дольками нарезанный картофель. Когда картофель сварится, положить приготовленные фрикадельки и варить их до готовности.

Фрикадельки можно сварить в бульоне заранее и вынуть перед тем, как заложить картофель. В этом случае фрикадельки кладутся в тарелки при подаче супа к столу.

Приготовление фрикаделек. Взять говядину или баранину (можно взять то и другое вместе), отделить от костей, мелко нарезать и провернуть через мясорубку. Положить в мясо лук и

перец молотый, еще раз пропустить через мясорубку. Затем в мясо добавить соль, отбить яйцо и тщательно перемешать. Из готового фарша сделать маленькие шарики величиной с лесной орех.

Костей — 200 г, моркови — 15 г, лука — 20 г, картофеля — 150 г, фрикаделек сырых — 80 г, соль, перец.

СУП С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ. Суп с рубленым мясом — старинное татарское блюдо.

Промыть мясо, отделить его от костей и сухожилий, порезать на мелкие кусочки, положить на доску или в деревянное маленькое корытце и изрубить тяпкой. Во время рубки добавить репчатый лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Получается сочное, ароматное рубленое мясо.

От готового рубленого мяса брать небольшие кусочки (величиной с грецкий орех) и класть в полуготовый кипящий суп. Как только мясо всплывет на поверхность, суп снять с плиты и разлить в тарелки. С рубленым мясом готовятся суп-лапша домашняя, суп картофельный. К супам можно подавать катык.

Мяса — 130 г, репчатого лука — 20 г, соль, перец по вкусу.

СУП-ЛАПША С КАПУСТОЙ. Сварить мясной бульон из говядины или баранины. В кипящий бульон положить очищенные и нарезанные овощи: капусту, картофель, лук, морковь, петрушку. Перед тем как овощи сварятся, прибавить лавровый лист и дать покипеть 3-4 мин. Затем положить домашнюю лапшу. Когда лапша сварится, снять суп с огня. Нарезать сваренное в бульоне мясо, положить в тарелки, разлить суп и подать на стол.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, картофеля — 100 г, капусты — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, лапши — 40 г, масла топленого — 10 г, зелень, соль, перец.

СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ. Приготовить грибную шулпу (см. стр. 47[5]). Когда бульон будет готов, вынуть грибы и дать им остыть. Бульон процедить, вскипятить, положить в него нарезанную петрушку, морковь и засыпать лапшу. Остывшие грибы промыть, мелко нашинковать и положить в суп, после чего в него кладется обжаренный в масле лук.

Грибов сушеных — 15 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 25 г, масла топленого — 10 г, лапши готовой — 40 г, зелень, соль, перец.

ГРИБНОЙ СУП С КРУПОЙ. Грибные супы можно готовить с различной крупой: овсяной, рисовой, пшеничной, манной, перловой.

Процедить сваренный грибной бульон. Очищенную и нарезанную морковь, петрушку и лук смешать и поджарить на масле.

Крупу перебрать и промыть, положить в бульон и варить. Затем добавить картофель, нарезанный кубиками, поджаренные овощи, лук, соль, сваренные грибы и варить до готовности.

Можно варить грибной суп и без картофеля. В этом случае берется капуста или увеличивается норма лапши.

Овсяную и ячменную крупу перед засыпкой в бульон следует вымочить. Манная крупа засыпается в бульон в сухом виде.

Грибов сушеных — 15-20 г, моркови — 15 г, лука репчатого — 15 г, масла топленого — 10 г, крупы — 40 г, зелень, перец, соль.

СУП ГОРОХОВЫЙ С КОНИНОЙ. Взять конину, жеребятину, отделить от костей и мелко нарезать. Горох перебрать, замочить в теплой воде до набухания, положить одновременно с кониной в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь.

Суп гороховый варится дольше другого заправочного супа. Всплывшую шелуху от гороха снимать вместе с пеной. Перед тем как мясо и горох сварятся, положить соль, нарезанный кубиками картофель, морковь и лук. Когда они сварятся, добавить лавровый лист.

Мяса — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 25 г, масла топленого — 10 г, картофеля — 180 г, гороха — 60 г, перец, соль.

СУП ГОРОХОВЫЙ С СОЛОНИНОЙ. Тщательно промытые куски солонины заливают холодной водой и доводят до кипения. В процессе кипения периодически снимают выделившиеся пену и жир. Готовый бульон процеживают и, разбавляя кипятком, доводят до умеренной солености.

Нашинкованный лук, нарезанная мелкими кубиками морковь и картофель дольками закладываются в кипящий бульон, через 15-20 минут вводится отдельно сваренный горох. В конце варки добавляется перец и лавровый лист.

Суп подается с катыком, для аромата посыпается молотой мятой.

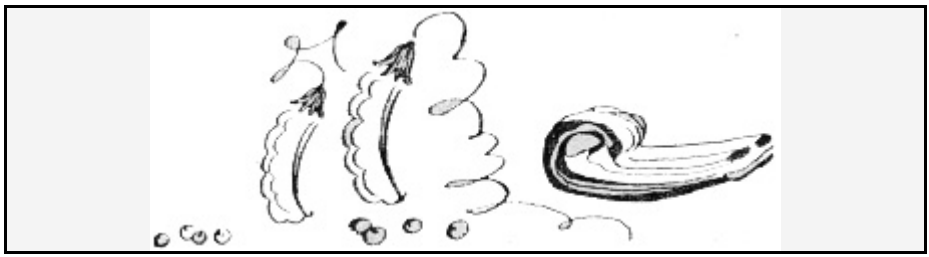
Солонины — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, картофеля — 100 г, масла топленого — 10 г, гороха — 60 г, катыка — 30 г, соль, перец.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОНИНОЙ. Конина, нарезанная тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию, обжаривается в жирах, затем погружается в кастрюлю и заливается водой. В процессе кипения необходимо периодически снимать пену и жир. Когда мясо сварится, кладется крупно нарезанный лук, картофель целыми клубнями. В конце варки добавляется перец и лавровый лист.

Суп картофельный с кониной заправляется катыком.

Конины — 100 г, картофеля — 250 г, лука репчатого — 30 г,

масла топленого — 10 г, катыка — 30 г, соль, перец.



СУП-ШУЛПА КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ. Мясо — говядина, баранина или телятина — рубится с костями по куску на порцию, затем заливается холодной водой и ставится на сильный огонь. Когда суп закипит, снять пену их при медленном кипении довести до полуготовности. Бульон процеживается через марлю или полотно, в него снова кладут кусочки мяса, добавляется соль, морковь, мелкие головки лука, крупные клубни картофеля, нарезанные пополам. Все это варится до готовности. В конце варки добавляется лавровый лист н перец горошком.

При раздаче в каждую тарелку кладется кусочек мяса с косточкой, 2-3 картофелины и все заливается бульоном.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, лука — 20 г, моркови — 20 г, масла топленого — 10 г, картофеля — 250 г, соль, перец.

СУП ОВСЯНЫЙ. Суп из овсяной крупы готовят на мясном бульоне (из свежей говядины или солонины) или бульоне из птицы (гусь, утка).

В процеженный бульон засыпают хорошо промытый горячей водой овес, после того как закипит, добавляют крупно нарезанный картофель, нашинкованные кружочками морковь и кольцами репчатый лук, по вкусу соль, перец, а в конце варки — лавровый лист.

В тарелку кладут кусок мяса, наливают готовый суп и посыпают все зеленью. К супу можно подать катык.

Такой суп хорошо готовить в чугуне в протопленной печи. Для этого все продукты кладутся одновременно, чугун закрывается крышкой и ставится на ночь в печь. Если суп варится из солонины, кости убираются, мясо нарезается на куски по 50-60 г. Утка и гусь разрубаются на 4 части.

Мяса с костью — 100 г, лука репчатого — 20 г, картофеля — 100 г, крупы овсяной — 40 г, катыка — 40 г, соль, перец, лавровый лист.

СУП ГРЕЧНЕВЫЙ. В процеженный мясной бульон кладут хорошо промытую гречневую крупу, когда закипит, добавляют

крупно нарезанные картофель и кружочками морковь, нашинкованный кольцами репчатый лук, разогретое топленое масло. По вкусу кладется соль, перец, в конце варки — лавровый лист. Доводится до готовности.

При подаче в каждую тарелку кладется кусок мяса, наливается суп и посыпается зеленью.

Чтобы супы, приготовленные с крупой, не мутнели, крупу можно отварить отдельно и в конце соединить с другими продуктами.

Мяса с костью — 100 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 20 г, картофеля — 100 г, крупы гречневой — 50 г, масла топленого — 10 г, соль, перец, лавровый лист.

САЛМА

Салма — мучное изделие в виде ракушек — весьма распространенное среди татар блюдо. Его готовят на мясном бульоне и на отварах. Салму можно варить с картофелем, луком, морковью, горохом, чечевицей. Салму, сваренную на отваре, заправляют луком, поджаренным на масле. Обычно салму едят с катыком.

Салму делают из пшеничной, гречневой, чечевичной и гороховой муки. В чашу или на разделочную доску насыпать муки, выпустить яйца, положить по вкусу соль и, подливая остуженный бульон, замесить тесто. Готовое тесто разрезать на куски по 700 г и раскатать в жгутик толщиной 7-7,5 см. Жгутик разрезать ножом или разорвать на кусочки величиной с кедровый орешек. Большим пальцем руки крутнуть каждый «орешек», придав ему форму ушков. К салме рекомендуется подать катык в пиалах или чашках.

САЛМА В БУЛЬОНЕ. Для приготовления этого блюда используется мясной, мясокостный, куриный бульоны.

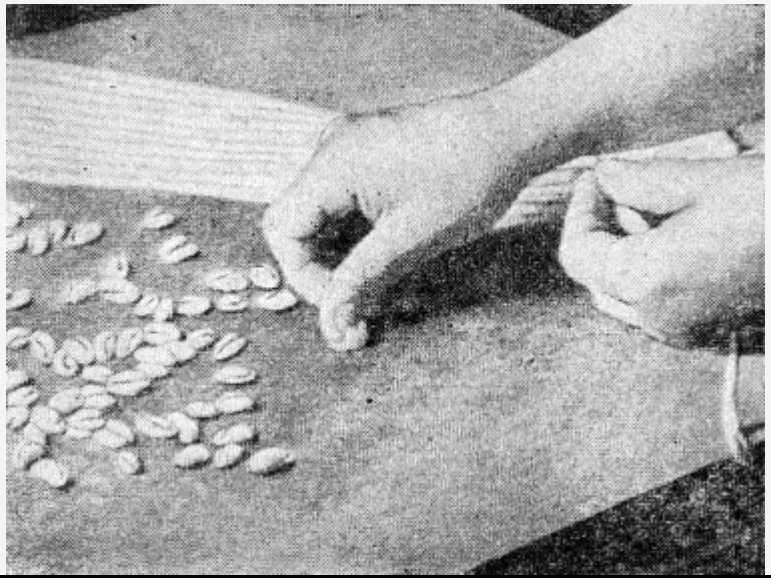
Готовый бульон процеживается, ставится на огонь, по вкусу кладутся соль и перец. В кипящий бульон закладывают салму и варят помешивая.

Когда салма всплывет на поверхность, поварить еще 2-3 минуты и снимать.

В тарелку кладут кусок отварного мяса, наливают салму с бульоном, посыпают мелко нарезанным репчатым луком и подают на стол.

Можно отварить салму отдельно в подсоленном кипятке или бульоне и откинуть на сито, затем положить салму в тарелку, залить готовым горячим бульоном и подать на стол, посыпав мелко нарезанным репчатым луком.

Готового бульона — 400 г, салмы — 60 г, мяса отварного — 50 г, лука репчатого — 25 г.



Приготовление салмы.

СУП ИЗ БАРАНИНЫ С САЛМОЙ. Баранину промыть, нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Соль положить за 15-20 мин. до того, как сварится мясо. Готовое мясо вынуть, бульон процедить и снова поставить на огонь. Положить нарезанные кружочками морковь и лук, затем — картофель. Перед тем, как сварится картофель, заложить салмы и варить, пока она не всплывет.

Костей — 100 г, мяса — 100 г, моркови — 15 г, лука репчатого — 15 г, картофеля — 100 салмы готовой — 40 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

ШАКЕРТ САЛМАСЫ (ученическая салма). Говядину или баранину разрубить по одному куску (с косточкой) на порцию.

Мясо залить холодной водой и медленно варить. В процессе варки не рекомендуется снимать пену и жир. Затем добавить соль, крупно нарезанную морковь и лук, картофель целыми клубнями, довести, до полуготовности а потом класть салму. Тесто для салмы готовят обычное, но из жгутиков отрывают кусочки теста прямо над кипящим котлом. Размещать, добавить лавровый лист и перец горошком и проварить до всплывания орешков. Подается как салма с картофелем.

Мяса — 100 г, картофеля — 150 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, салмы — 50 г, соль, перец, лавровый лист.

САЛМА С ГОВЯДИНОЙ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ. Куски говядины весом 500-600 граммов залить холодной водой и поставить на

сильный огонь. После закипания снять пену и уменьшить нагрев.

По вкусу положить перец и соль, довести до готовности, затем бульон процедить.

В кипящий бульон положить нарезанные кружочками морковь и лук, через 10-15 минут заложить готовую салму и варить до тех пор, пока она не всплывет. Отварную говядину нарезать по 1-2 куска на порцию, прокипятить в бульоне и подать к столу, залив горячим супом.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 10 г, салмы — 60 г, соль, перец.

СУП ИЗ КОНИНЫ С ГОРОХОВОЙ САЛМОЙ. Жирную конину отделить от костей, мякоть мелко нарезать, вместе с костями (разбив их в нескольких местах) положить в кастрюлю и поставить на огонь. Время от времени снимать появляющуюся при кипении пену. Перед тем как мясо сварится, добавить соль и продолжать варить. Готовое мясо вынуть из кастрюли, бульон процедить и снова поставить на огонь. В кипящий бульон положить картофель, лук, морковь. Перед тем как сварятся овощи, мясо положить в бульон и вскипятить. Затем засыпать в кастрюлю салму из гороховой муки. Суп будет готов, когда всплывет салма. Его можно подавать на стол с катыком.

Суп варят и без картофеля, в этом случае норму салмы нужно увеличить вдвое.

Мяса — 100 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 15 г, картофеля — 150 г, масла топленого — 10 г, салмы готовой — 50 г, катыка — 30 г, соль, перец.

СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ С САЛМОЙ. Говядину промыть, мелко нарезать. Перебрать чечевицу, вымыть в теплой воде, положить в кастрюлю одновременно с мясом, залить водой и поставить на огонь. Перед тем как мясо и чечевица сварятся, положить нарезанный картофель, лук, морковь и соль. Когда все это сварится, в кипящий бульон ввести пшеничную салму и варить до тех пор, пока она не всплывет.

Мяса — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, картофеля — 100 г, салмы готовой — 40 г, чечевицы — 60 г, соль, перец.

УМАЧ (затируха). С умачем можно варить мясные, молочные и вегетарианские супы.

Умач затирается из пшеничной, гречневой, овсяной и ржаной муки. Насыпать в посуду муки. Подливая бульон или воду (гораздо меньше, чем на тесто для лапши и чумара), тщательно перемешать муку: образовавшуюся массу растирать пальцами до получения мелких шариков.

Готовый умач заложить в кипящий бульон. Чтобы шарики умача не слиплись, надо класть его, растирая обеими руками, и варить помешивая.

ЧУМАР (клецки по-татарски). Сварить мясной бульон (лучше из баранины, говядины или курицы). Процедить его, часть отлить для приготовления теста. Насыпать в посуду просеянной муки, выпустить яйца, положить соль и, понемногу подливая бульон, замесить тесто. Бульон не должен быть горячим, иначе может свернуться яйцо. Тесто должно получиться достаточно жидким, но чтобы не стекало с ложки.

От приготовленного теста брать чайной ложкой небольшие кусочки, величиной с лесной орех, и класть их в кипящий посоленный и поперченный бульон. Клецки сначала опускаются на дно, потом всплывают и через некоторое время свариваются до готовности.

В бульон с клецками, можно положить картофель и морковь. В этом случае клецки нужно заложить, когда сварится картофель.

Клецки можно делать из пшеничной, гороховой, гречневой и чечевичной муки.

СУП С ЧУМАРОМ ИЗ ГОРОХОВОЙ МУКИ. Чумар из гороховой муки делается на бульоне из баранины, говядины или конины.

Сварить мясной бульон. Положить, нарезанный картофель, морковь, лук, добавить соль. Из просеянной гороховой муки с добавлением яиц замесить на остуженном бульоне или воде тесто для клецок (мягче, чем на лапшу). Разделить тесто на части величиной с куриное яйцо, раскатать слоем в 2-3 раза толще, чем

тесто для лапши, и нарезать лентами. Отрывать кусочками и приготовить клецки. Клецки положить в кипящий бульон и время от времени помешивать, чтобы они не осели и не слиплись. Положить в суп лавровый лист и дать покипеть еще 5-6 минут. Когда клецки всплывут наверх, кастрюлю снять с огня, разлить суп в тарелки и подать на стол.

Готовые клецки хорошо посыпать мелко нарезанным репчатым или зеленым луком.

Таким же способом готовятся чечевичные клецки.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, картофеля — 160 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 30 г, масла топленого — 10 г, готового чумара — 50 г, соль, перец.

БУЛЬОН С ЧУМАРОМ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ. Сварить бульон из баранины. В процеженный бульон положить нарезанные морковь и репчатый лук. Когда морковь сварится, заложить в кипящий бульон заранее приготовленный чумар из пшеничной муки (делается так же, как из гороховой) и варить, размешивая ложкой. Положить лавровый лист. Когда клецки всплывут, снять с огня и подавать на стол.

Мясо, вынутое из бульона, положить порциями в тарелки, разлить бульон с клецками. Мясо можно подавать и отдельно.

Чумар на бульоне из баранины готовится обычно без картофеля.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, готового чумара — 60 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

СУП ГОРОХОВЫЙ С ЧУМАРОМ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. Перебрать горох, промыть и замочить в теплой воде. Набухший горох положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь, всплывающую гороховую шелуху периодически снимать. Когда горох будет готов, положить нарезанный картофель, лук, морковь. После того, как овощи сварятся, в кипящий бульон заложить клецки из дрожжевого ржаного теста. Готовые клецки всплывают на поверхность бульона.

Такой суп можно готовить и без картофеля. В этом случае гороха берется больше или увеличивается норма чумара, но тогда вводить его в бульон следует как можно быстрее, постоянно помешивая, иначе он осядет на дно и образуются комки. Лучше эту операцию выполнять двоим.

Перед подачей на стол готовый суп заправить, луком, поджаренным на топленом или сливочном масле. За столом можно приправлять свою порцию, по вкусу, катыком. Катык нельзя класть в очень горячий суп, так как он свернется.

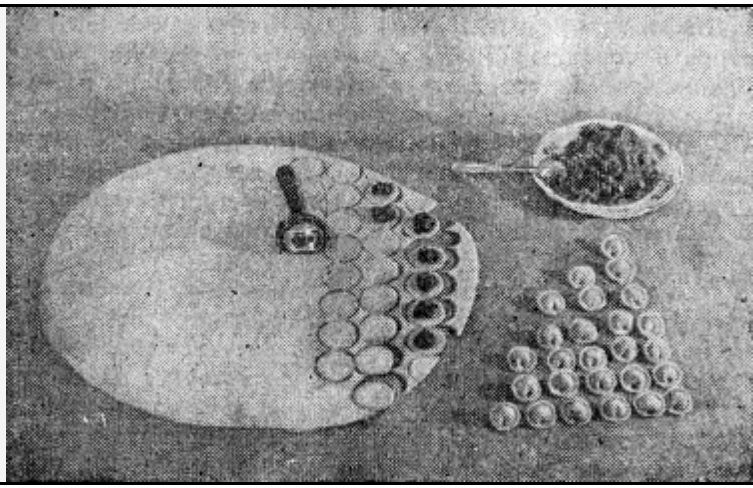
Для приготовления чумара можно взять дрожжевое ржаное

тесто, предназначенное для выпечки хлеба.

Костей — 100 г, мяса — 100 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 25 г, картофеля — 150 г, гороха — 30 г, чумара — 40 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени можно готовить разные: с мясом, с творогом (вареники), с конопляным зерном, пельмени для жениха и др. По форме пельмени почти одинаковые, разница лишь в начинка (приготовление теста для пельменей см. стр. 80-81 [6]).



Приготовление пельменей.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ. Взять жирную говядину (или говядину с бараниной), промыть, мелко нарезать и пропустить через мясорубку. К мясу добавить лук, соль, перец (по вкусу), еще раз пропустить через мясорубку и добавить к мясу немного холодной воды.

Замешанное тесто разделить на несколько равных кусков и каждый раскатать очень ровным слоем до толщины в полтора-два миллиметра. Резцом диаметром в 3-4 сантиметра вырезать из теста кружки. Чайной ложкой или кончиком ножа положить на кружки фарш. Края теста защипать.

Приготовленные пельмени быстро заложить по одному в кипящий бульон. Когда сварившиеся пельмени всплывут на поверхность, дать им повариться еще 4-5 минут, снять с огня и, разложив в тарелки с бульоном, подать к столу.

Пельмени можно подавать и без бульона. Тогда они делаются больше и варятся не в бульоне, а в кипящей посоленной воде. Готовые пельмени откинуть на сито и подать на стол с растопленным маслом или сметаной.

Готового бульона — 400 г, теста на пельмени — 70 г, готового мясного фарша — 75 г, пельменей в порции — 25-35 шт.

КИЯУ ПЕЛЬМЭНЕ (пельмени для жениха). Пельмени для жениха делаются очень маленькими, и тесто для них раскатывается очень тонким слоем. Тесто и мясной фарш готовятся так же, как к другим пельменям. Но в фарш, в отличие от других пельменей, выпускаются яйца. Тесто нарезается кружочками размером в пятикопеечную монету, и фарша кладется меньше.

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ

Молочные супы — наиболее легкие блюда. Для их приготовления берутся молоко, сахар, масло, яйца, овощи. В молочные супы кладут домашнюю лапшу, макароны, вермишель, пшено, рис, гречневую крупу. Суп можно варить с картофелем и без него. Если суп варится без картофеля, надо заложить лапшу тотчас, как закипит молоко. В зависимости от вкуса можно подсластить молочный суп с лапшой сахаром. Если молочный суп варится с картофелем, то сначала надо заложить картофель, затем — лапшу; если с крупой, то сначала класть крупу, потом картофель. Молочный суп подается на стол со сливочным маслом.

СУП-ЛАПША МОЛОЧНАЯ. Когда закипит, молоко, добавить необходимое количество соли и сахара, затем засыпать домашней лапши и варить до тех пор, пока она не всплывет. Подавать на стол со сливочным маслом.

Молока — 350-400 г, воды — 100 г, сахара — 10-15 г. готовой лапши — 50 г, масла сливочного — 10 г, соль, перец.

СУП-ЛАПША МОЛОЧНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ. В кипящее молоко положить нарезанный дольками картофель, репчатый лук, шинкованный кольцами. Варить суп до полуготовности овощей, затем добавить соль и засыпать готовую домашнюю лапшу. Суп заправить сливочным маслом и подать к столу.

Молока — 300-350 г, картофеля — 100 г, лука репчатого — 15 г, масла сливочного — 10 г, лапши готовой — 40 г, соль, перец.

СУП МОЛОЧНЫЙ С САЛМОЙ. Налить в кастрюлю цельного молока и вскипятить. Затем положить лук, соль и мелко нарезанный картофель. Когда картофель сварится, заложить салму. В готовый суп добавить сливочное масло.

Молока — 350-400 г, воды — 80-100 г, картофеля — 100 г, лука репчатого — 20 г, масла сливочного — 10 г, салмы готовой — 40 г, соль, перец.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ. Очистить крупный картофель, промыть и положить в кипящую соленую воду. Когда картофель сварится, воду сцедить и картофель тщательно растолочь пестом, не оставляя комков. Растолченный картофель, лук, соль заложить в кипящее молоко, размешать и на 10-15 минут поставить на огонь покипеть. Готовый суп заправить растопленным сливочным маслом и подать на стол.

Молока — 300-350 г, воды — 80-100 г, картофеля — 250 г, лука репчатого — 20 г, масла сливочного — 10 г, соль, перец.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ПШЕНОМ. Когда вы кипит молоко, засыпать заранее перебранную и промытую в горячей воде пшенную крупу. Перед тем как крупа сварится, заложить картофель, лук, соль и продолжать варить. Суп заправить сливочным маслом и подать к столу.

Молока — 350 г, воды — 80-100 г, картофеля — 150 г, пшена — 30 г, масла сливочного — 10 г, лука репчатого — 20 г, соль, перец.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПШЕНОМ И ТЫКВОЙ. В кипящее молоко засыпать хорошо промытое пшено. Когда пшено начнет развариваться, положить в кастрюлю нарезанные кубиками картофель и тыкву. Перед тем, как все это сварится, положить соль и доваривать на слабом огне. За 3-4 мин. до снятия с огня добавить в суп сливочное масло.

Молока — 300 г, воды — 80 г, картофеля — 100 г, тыквы — 100 г, пшена — 30 г, масла сливочного — 10 г, соль, перец.

ОЙРЭ (КРУПЯНЫЕ СУПЫ)

Ойрэ (крупяные супы) бывают равные: пшенные, рисовые, гречневые, овсяные и т. д. Различаются они по вкусу, по густоте и набору продуктов. Кроме крупы, в суп можно положить картофель, лук, морковь и др. Ойрэ обычно варят в чугуне в печи или в кастрюле на огне; в печи они получаются вкуснее.

Когда ойрэ готовится в чугуне, все продукты закладываются одновременно и заливаются водой. К этому времени печь должна быть вытоплена, угли и золу следует выгрести, чугун плотно закрыть крышкой и поставить в печь.

ПШЕННЫЙ СУП С МЯСОМ. Говядину обмыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Перед тем как мясо сварится, положить в кастрюлю заранее перебранную и промытую пшенную крупу. Затем положить мелко нарезанную морковь, картофель и лук, добавить соль и продолжать варить. Если суп готовится в печи, все продукты кладут одновременно и варят до полной готовности.

Костей — 150 г, мяса — 100 г, картофеля — 150 г, пшена — 50 г, моркови — 20 г, лука — 20 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

ПОЛБЕННЫЙ СУП С ГУСЕМ. Обычно этот суп варят в печи. Продукты закладываются одновременно, и крышка чугуна закрывается. Можно варить этот суп и в кастрюле на огне.

Мелко нарезать часть обработанного гуся, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Перед тем как гусь сварится, в бульон добавить соль, заложить полбенную крупу и продолжать варить. Через 10-15 мин. положить мелко нарезанный картофель, лук, морковь и варить до полной готовности.

Гуся — 100 г, крупы полбенной — 40-50 г, картофеля — 150 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

СУП РИСОВЫЙ С БАРАНИНОЙ. Отделить промытое мясо от костей, мелко нарезать, положить вместе с костями в кастрюлю с холодной водой и поставить на огонь. Снимать при кипении пену. Солить перед тем, как сварится мясо.

Рис перебрать, промыть в теплой воде и заложить через 10-15 мин. После того как закипит рис, положить мелко нарезанный картофель, лук и морковь. Затем добавить лавровый лист и дать вскипеть еще раз.

Мяса баранины — 100 г, картофеля — 100-150 г, риса — 40 г,

моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.

СУП ГРЕЧНЕВЫЙ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ. Этот суп готовят в печи. В чугун кладут мелко нарезанное мясо, хорошо промытую гречневую крупу, добавляют соль, перец, заливают водой и ставят в протопленную печь.

Готовый суп по желанию можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком или мятой. Отдельно подается катык.

Мяса — 100 г, крупы гречневой — 60 г, соль, перец.

КЫСЫР АШЛАР (вегетарианские супы)

Кысыр ашлар — это суп без мяса, его приправляют катыком, яйцами, яичницей, луком, поджаренным на топленом масле, шкварками и т. д. К вегетарианским супам обычно подается катык.

СУП-ЛАПША. Налить кастрюлю воды, поставить на огонь. В закипевшую воду положить мелко нарезанный картофель и соль. Когда картофель сварится, засыпать в кипящий бульон лапшу и кипятить до тех пор, пока она не всплывет.

Суп заправить шкварками или луком, поджаренным на топленом масле, перед подачей на стол. Катык (1-2 ложки) каждый добавляет в свою тарелку.

Картофеля — 100-150 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, лапши готовой — 40 г, масла топленого — 10 г или шкварок — 10-20 г, катыка — 30 г, соль, перец.

СУП-ЛАПША С ЯЙЦОМ. Суп с лапшой и яйцом приготовляется так же, как и суп-лапша (см. предыдущий рецепт). В готовый суп добавить яйца: выпустить по одному в кипящий бульон, размешивая ложкой. Яйца можно предварительно выпустить в отдельную посуду, посолить, размешать и влить в суп. Сварившиеся яйца кусками всплывают наверх.

Яйца брать из расчета 1-2 шт. на человека. Остальных продуктов столько же, сколько для приготовления супа-лапши.

СУП ГОРОХОВЫЙ. Перебрать горох, промыть, выдержать в воде до набухания, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда горох сварится, добавить соль, положить нарезанную морковь, картофель и лук. Суп не должен быть жидким.

К гороховому супу подают катык. Если суп готовят без картофеля, тогда гороха нужно взять 90 г.

Гороха — 60 г, картофеля — 150 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 25 г, масла топленого — 10 г, катыка — 30 г, соль, перец.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП СО ШКВАРКАМИ. В кипящую подсоленную воду положить мелко нарезанный картофель и морковь. Перед тем как картофель будет готов, положить лук, поджаренный на масле. Когда все сварится, положить готовые шкварки.

Приготовление шкварок. Взять нутряное сало (говяжье, конское, баранье, куриное, гусиное, утиное или индюшачье),

промыть его в холодной воде, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, растопить в котле или кастрюле и процедить через сито. Жидкий жир можно отливать и ложкой. Чтобы сало быстрее растопилось, его нужно время от времени подавливать ложкой.

Обычно из 1 кг сырого животного сала получается 750 г топленого сала и 100 г шкварок (150 г испаряется).

Картофеля — 250 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 25 г, готовых, шкварок — 30 г, соль, перец.

СУП РИСОВЫЙ С ОМЛЕТОМ. Перебрать рис, промыть в теплой воде и положить в кипящую соленую воду. Перед тем как рис сварится, в кастрюлю положить соль, лук и кубиками нарезанный картофель. Готовый суп заправить сливочным или топленым маслом.

Перед подачей супа на стол в каждую тарелку положить 1-2 куска заранее приготовленного омлета, нарезанного квадратиками или ромбиками. С омлетом можно подать вегетарианскую лапшу, нарезанную квадратиками или ромбиками.

Приготовление омлета. В посуду выпустить яйца, венчиком или деревянной лопаткой хорошо взбить. Затем добавить молоко из расчета, 15 г на одно яйцо, соль по вкусу и тщательно перемешать. Яично-молочную смесь процедить и перелить на разогретую с маслом сковороду или сотейник, поставить в печь для запекания. Через 10-12 минут омлет будет готов.

Картофеля — 150 г, моркови — 20 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 10 г, риса — 40 г, готового омлета — 50-60 г, соль, перец.

ЛЕТНИЕ СУПЫ

Ранняя зелень — лук, щавель, крапива, — богата витамином С. Блюда, приготовленные из зелени, имеют привлекательный вид, способствуют развитию аппетита, разнообразят меню.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ. Перебранный и промытый холодной водой щавель кладут в глубокую кастрюлю и варят с добавлением незначительного количества жидкости. Затем сваренный щавель мелко рубят или пропускают через мясорубку с крупной решеткой.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный ломтиками, картофель, дают вскипеть, добавляют пассерованный репчатый лук, кладут припущенный щавель, доводят до кипения, заправляют специями. Потом разливают в тарелки, посыпают зеленым луком, кладут сметану и подают в горячем виде на стол.

Можно приготовить суп и другим способом. Щавель перебрать, промыть холодной водой, мелко нарубить и запустить в суп за 3-5 мин. до готовности.

Костей для бульона — 250 г, щавеля — 150 г, картофеля — 100 г, масла топленого — 10 г, лука репчатого — 20 г, сметаны — 30 г, соль, перец.

При подаче можно класть также мелко нарубленное вареное яйцо из расчета 1 штука на порцию.

СУП ИЗ КРАПИВЫ. Берут молодую крапиву, перебирают и промывают холодной водой. Затем погружают на 3-4 мин. в кипяток, откидывают на сито и обливают холодной водой, пропускают через мясорубку с крупной решеткой или мелко рубят.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный ломтиками картофель и доводят до кипения.

Затем кладут пассерованный лук и морковь, приготовленную крапиву и доводят до готовности. В конце варки кладут по вкусу специи.

Налив в тарелки, посыпают суп зеленым луком и петрушкой, добавляют сметану и нарезанные крутые яйца.

Зеленый суп также можно приготовить вместе с крапивой и щавелем.

Костей для бульона — 100-150 г, крапивы — 150 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 20 г, сметаны — 20 г, картофеля — 100 г, яиц — 1-2 шт., масла топленого -10 г, соль, перец.

СУП МОЛОЧНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ. Перебранный промятый щавель мелко рубится. В кипящее молоко кладется нарезанный ломтиками картофель, доводится до кипения, затем запускают

подготовленный щавель, соль, перец. Готовый суп заправляется сливочным маслом.

Молока — 400 г, щавеля — 100 г, картофеля — 100 г, масла сливочного — 10 г, соль, перец, воды 100 г.

СУП ИЗ БОРЩЕВИКА. Суп из борщевика у татар является распространенным блюдом. Листья борщевика тщательно перебирают, промывают холодной водой, шинкуют широкой соломкой и используют при варке супов. С борщевиком варят супы молочные с картофелем, суп домашний с лапшой, супы с мясом, вегетарианские, которые дополнительно заправляются льезоном (яйцом). При подаче в суп кладется сметана или катык.

Продуктов берется столько же, сколько для супа из щавеля.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы шулпа получилась вкусной, насыщенной, крепкой, мясо надо класть в холодную воду. А если в конце варки добавить морковь и репчатый лук, пропеченные без масла на сковороде, бульон получится особенно ароматным и красивым (золотистого цвета).

2. Еще один «секрет» вкусной шулпы: начинать варить бульон следует на сильном огне, а когда закипит, огонь уменьшить и доваривать на слабом.

3. Для приготовления прозрачного бульона берутся мозговые трубчатые кости, позвоночные для бульона не годятся, так как он получится мутным и невкусным.

4. Чтобы получить ароматный и вкусный костный бульон, кости нужно мелко нарубить, поставить в духовку прожарить, а затем залить холодной водой.

5. Нельзя класть лавровый лист в куриную шулпу. При этом теряется запах куриного бульона.

6. Во время варки бульона сверху появляются пена, жир, они портят бульон, он мутнеет, их обязательно нужно убирать шумовкой.

7. Если бульон оказался пересоленным, опустите в него полстакана риса или пшена в марлевом мешочке и еще раз прокипятите.

8. Домашнюю лапшу следует класть в суп после всех продуктов и варить, помешивая. Как только лапша поднимется наверх, значит, суп готов.

9. Курица для супа варится целиком. Готовая курица вынимается, ее можно использовать для вторых блюд, а в бульон добавляют овощи, крупу или макаронные изделия.

10. Квашеную капусту, соленые огурцы и крапиву кладут, когда картофель в супе уже доваривается. Если положить вместе с

картофелем, то он затвердеет и будет долго вариться.

11. Щавель и крапиву нужно класть в почти готовый суп и варить в открытой посуде, тогда щавель и крапива сохранят свой зеленый цвет.

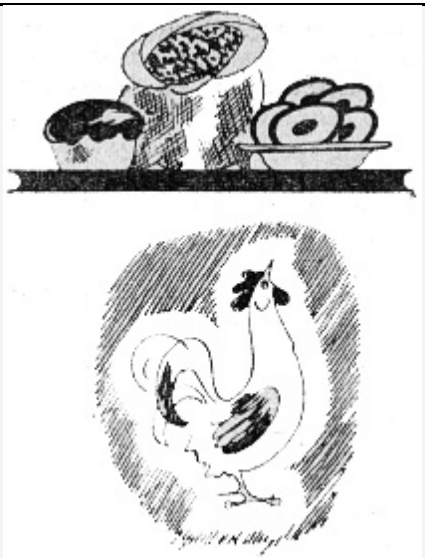
12. Овощные супы нужно варить в закрытой кастрюле, так лучше сохраняются витамины.

13. Чтобы суп был не мутным, рис, пшено, гречку, овес для первых блюд надо мыть в теплой воде несколько раз.

14. К молочным супам для заправки хорошо использовать сливочное масло.

15. Домашняя лапша делается заранее и подсушивается. Подсушенная лапша в бульоне лучше варится, он получается ярким и не мучнистым.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



В татарской кухне наиболее распространенными вторыми блюдами являются изделия из теста (пироги) — бэлиши, губадии, эчпочмаки, перемячи и т. д. Очень часто при подаче на стол в них наливается бульон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Тесто обычно замешивают из пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной, гречневой муки. Чем выше сорт, качество муки, тем лучше тесто. Важную роль играет также качество добавляемых дрожжей. Температура теста должна быть 25-30 градусов.

В тесто, кроме воды и муки, кладутся масло, яйца, сахар, молоко, различные пряности (ванилин, ягоды, фруктовые соки, отвар гвоздики и др.). Предварительно нужно проверить качество продуктов. Недоброкачественность одного из них (например, яиц) может испортить тесто.

В дрожжевое тесто нельзя класть чайную соду — она лишь замедляет брожение и делает тесто водянистым.

ТЕСТО НА ОПАРЕ. Просеять муку. Дрожжи взять из расчета 20-40 г на 1 кг муки и развести в теплой воде или молоке. Высыпать в посуду одну треть взятой муки и тщательно размешать, чтобы не осталось комочков. Замешанную опару слегка посыпать мукой и на 2-3 часа поставить в теплое место для брожения. Температура опары должна быть 30-35°. Во время брожения объем опары увеличивается примерно в два раза. Готовая опара начнет опадать. Добавить в нее воду, масло, песок сахарный, соль, пряности (ванилин и т. д.), высыпать остальную часть муки и замесить тесто. Оно должно быть вымешано так, чтобы не прилипало к рукам и легко отставало от посуды. Поставить тесто для брожения в теплое место. Через 1-2 часа, когда тесто подойдет, его надо обмять и дать вновь подойти. Тем самым из теста удаляется часть углекислого газа, взамен него поступает воздух, который способствует лучшему брожению теста. Обминку теста желательно делать два раза.

Тесту не следует давать перестаиваться, так как это ухудшает его качество, появляется кисловатый привкус. Поэтому тесто не рекомендуется замешивать заранее.

Кроме сливочного, топленого масла или маргарина, в тесто можно добавлять подсолнечное масло.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные — 20-40 г, соль 12-15 г, воды или молока — от 350 до 450 г, яиц — 2-3 шт., сахарного песку — 30-40 г, масла — 50 г.

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста

нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Это объясняется степенью влажности муки. Чем больше влаги содержит мука, тем меньше жидкости она поглощает, и наоборот.

Если тесто ставится для сдобы, то масла, сахарного песку, яиц нужно взять в два раза больше.

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО. Если тесто предназначено не для сдобных изделий, его обычно приготовляют безопарным способом. В теплой воде (или молоке) развести дрожжи, положить сахар, жир, соль, хорошо перемешать и всыпать всю муку. Дрожжей нужно взять больше, чем для приготовления теста на опаре. В процессе брожения тесто рекомендуется обмять 2-3 раза и снова дать подойти. Когда тесто начнет опадать, значит, оно готово.

Для приготовления безопарного теста на 1 кг муки берется: воды или молока, 400-450 г, дрожжей — 30-40 г, яиц — 2-3 шт., соли — 12 г, сахарного песку — 50 г, жира — 50 г.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО. В чистую посуду влить воды или молока, добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Из готового теста можно сразу же делать различные изделия: перемячи, зур бэлиш, эчпочмак, вак бэлиш и др.

Для приготовления 1 кг пресного теста: муки — 600-700 г, воды или молока — 200-250 г, сахарного песку — 30 г, масла — 100 г, яиц — 2 шт., соль.

ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ И ПЕЛЬМЕНЕЙ. Муку, лучше высшего или первого сорта, просеять, отделить необходимое количество, высыпать на доску холмиком. Сделать в нем углубление, куда налить холодную воду или остуженный бульон, добавить яйца, соль и замесить. Тесто должно быть достаточно крутым и вязким. Готовое тесто разрезать на 2-3 куска, свалять шарами и дать отлежаться 10-20 минут, затем шары раскатать до толщины в 1-1,5 миллиметра. Раскатанное тесто посыпать мукой и оставить на 10-15 минут для подсушки. Затем сложить вчетверо и нарезать длинными лентами шириной в 4-5 сантиметров. Ленты положить друг на друга и мелко нашинковать.

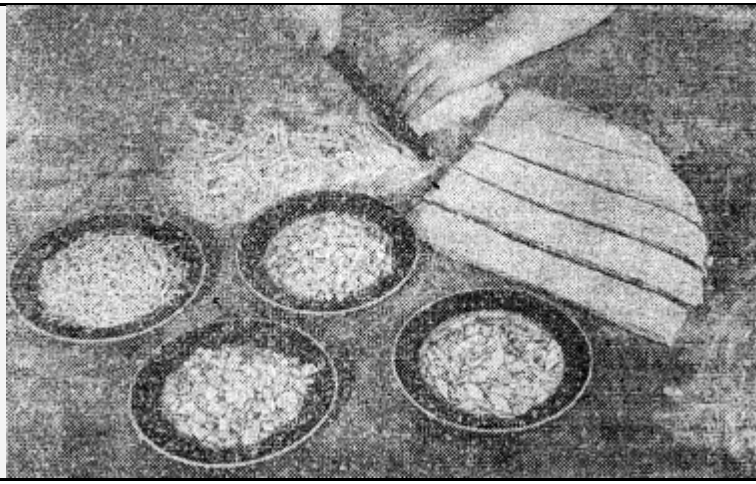
Нарезание лапши. Лапшу можно нарезать тонкими полосками, а также четырехугольниками, ромбиками, треугольниками.

Для приготовления лапши на 1 кг муки берется: воды или остуженного бульона — 200 г, яиц — 7 штук, соли — 30 г.

Тесто на пельмени готовить так же, как и на лапшу, только здесь оно должно быть мягче и яиц в него кладется меньше.

Раскатать тесто, как и на лапшу, затем стаканом или особым резаком нарезать его кружочками.

Для приготовления теста на 1 кг муки берется: воды — 300 г, яиц — 5 штук, соли — 20 г.



Нарезание лапши.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО. Для приготовления бисквитного теста необходима мука высшего или первого сортов, свежие яйца, сахарный песок, ванилин и фруктовая эссенция. Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами.

1-й способ. Свежие яйца обмыть в соленой воде и насухо вытереть. Взять две фарфоровые или нержавеющей стали миски, разбить яйца, осторожно стукнув их друг о друга, и в одну миску выпустить желтки, а в другую — белки. Миску с белком поставить в холодную воду или на лед и взбивать до тех пор, пока объем белка не увеличится в 3-4 раза.

В желток добавить сахарный песок и тереть до тех пор, пока сахар не растворится. В растертый желток всыпать 1/4 часть муки и смешать до образования однородной массы, затем добавить, осторожно помешивая, взбитые белки с остатками 3/4 части муки и эссенцией.

2-й способ. Яичные белки не отделяются от желтков.

В фарфоровую или нержавеющей стали посуду вылить яйца, тщательно размешать, добавить сахарного песку и начать взбивать — вначале медленно, а затем постепенно усиливая темп. Для ускорения взбивания посуду с яичной массой поставить в горячую воду. Когда взбиваемая масса увеличится в объеме в 2-3

раза, всыпать в нее муку, влить эссенцию и тщательно перемешать.

1-й способ. На 1 кг готового бисквита: муки — 375 г, сахару — 370 г, яиц — 15 шт., фруктовой эссенции — 4 г.

2-й способ. На 1 кг готового бисквита: муки — 375 г, сахару — 350 г, яиц — 20-22 шт., фруктовой эссенции — 3 г.

ТЕСТО СКОРОСПЕЛОЕ. Быстро приготовленное тесто можно применять для губадии, эчпочмака, вак бэлиша и других пирогов.

В кастрюлю налить воду или молоко, положить дрожжи, сахар, соль, масло, все перемешать до получения однородной массы, добавить просеянную муку и замесить крутое тесто.

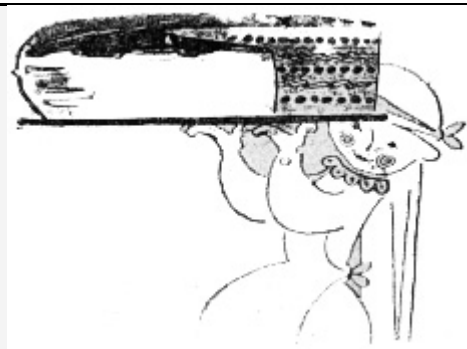
После того как тесто расстоится в течение 10 минут, из него можно готовить изделия.

Продукты для скороспелого теста берутся в том же количестве, что и для обычного дрожжевого теста.

ГУБАДИЯ

Губадия — сдобный круглый пирог с многослойной начинкой. Начинка состоит из корта (сушеного творога), отварного рассыпчатого риса, рубленого яйца, распаренного изюма (урюка или чернослива), говяжьего фарша с пассерованным репчатым луком.

Для приготовления губадии можно использовать как дрожжевое, так и пресное сдобное тесто. Губадия бывает мясная и с фруктами, т. е. без мяса. Ее подают в горячем виде.



ГУБАДИЯ С МЯСОМ. Тесто раскатать размером побольше сковороды. Положить его на масленую сковороду и сверху смазать маслом. На тесто выложить готовый корт. На него положить ровным слоем рис, затем пропущенное с луком через мясорубку поджаренное мясо, на мясо снова слой риса, на рис — круто сваренные, мелко нашинкованные яйца и опять рис. Сверху выложить слой распаренного урюка, изюма или чернослива. Затем всю начинку обильно полить топленым маслом.

Начинку накрыть тонким слоем раскатанного теста, края защипать и заделать зубчиками. Перед тем как посадить в печь, губадию надо сверху смазать маслом и посыпать крошкой. В печи при средней температуре губадия печется 40-50 минут. Готовую губадию нарезать и кусками подавать на стол в горячем виде.

На одну сковороду губадии: теста — 1000-1200 г, мяса — 800-1000 г, готового корта — 250 г, риса — 300-400 г, изюма — 250 г, яиц — 6-8 шт., масла топленого — 300-400 г, соль, перец, лук репчатый.

ГУБАДИЯ С ЯЙЦОМ, РИСОМ И ИЗЮМОМ (губадия с фруктами). Приготовленное тесто положить на сковороду, смазанную маслом. Чтобы дно губадии не получилось мягким и влажным, на тесто сначала положить отварной рис, затем слой

готового корта, потом снова рис. Поверх риса выложить слой мелко накрошенного крутого яйца, положить еще риса, затем слой изюма, тонкий слой риса и залить все маслом.

Начинку покрыть тонким слоем теста и края защипать зубчиком. Перед тем как посадить в печь, смазать верх губадии маслом и посыпать крошкой. Если печь слишком жаркая, то, когда верх губадии подрумянится, покрыть ее влажной бумагой.

Губадия печется 50 минут. Готовую губадию нарезают и в горячем виде подают на стол.

На одну сковороду губадии: теста — 900-1100 г, готового корта — 250 г, риса — 300-400 г, изюма — 250-300 г, яиц — 10 шт., топленого масла — 350-400 г, соль, масла для смазывания сковороды — 50 г.

Губадия — сложный, праздничный пирог. Она должна отличаться от других пирогов, у которых начинка представляет смесь определенных продуктов. Губадия в разрезе должна представлять ярко выраженные слои различных продуктов, гармонично сочетающихся, как по вкусу, так и по цвету. Можно готовить мясную губадию и без корта.

Приготовление мягкого корта в домашних условиях для губадии. Сухой корт растолочь, просеять через сито. На 500 граммов корта добавить 200 г сахарного песку, 200 г молока, все перемешать и проварить 10-15 минут до образования однородной массы, напоминающей кашицу. Массу охладить, затем ровным слоем положить на дно губадии.

Приготовление крошки. В 250 г сливочного масла положить 500 г просеянной пшеничной муки, 20-30 г сахарного песка и все это тщательно растереть руками. По мере растирания масло смешивается с мукой и образуется мелкая крошка. Перед тем как посадить губадию (а также паштеты и бэлиши) в печь, посыпать их сверху крошкой.

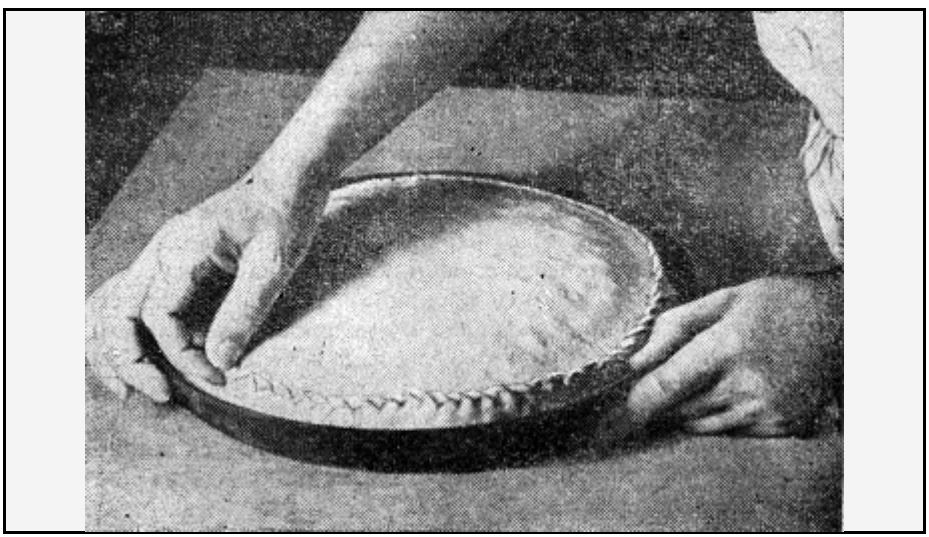
Губадия.

БЭЛИШИ

Бэлиши делаются из говядины, баранины, птицы, рыбы, с картофелем или различными крупами, овощами. Тесто для бэлишей можно делать дрожжевое и пресное.

МЯСНОЙ БЭЛИШ С БУЛЬОНОМ. Бэлиш с бульоном обычно делают из пресного теста, потому что, если делать из дрожжевого, бульон может вытечь.

Приготовление теста для бэлиша. Разбить в чашку яйца, посыпать солью, смешать со сливками или молоком. В эту жидкость высыпать просеянную муку и замесить тесто. Отделить одну четвертую часть теста. Оставшийся большой кусок теста раскатать толщиной в 5-6 миллиметров; размер раскатанного теста должен быть таким, чтобы его края свисали с большой сковороды. Чтобы тесто не обрезалось о края сковороды, можно сковороду обвернуть полотенцем.

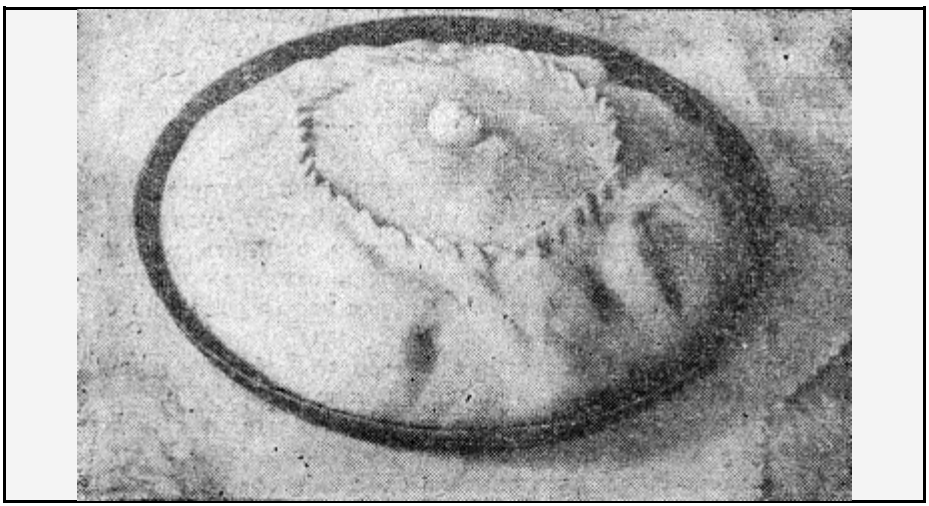


Приготовление бэлиша.

Промыть говяжье или баранье мясо, отделить от костей, нарезать кусочками величиной с грецкий орех и смешать с картофелем, нарезанным такими же кусками. Добавить мелко нарезанный лук, посыпать солью и перцем, положить масло и перемешать. Обычно в бэлиш с бульоном лавровый лист не кладется, однако по желанию можно положить 1-2 листа. Можно

также сделать отвар из лаврового листа и влить в начинку. Подготовленную начинку толстым слоем положить в сковороду на раскатанное тесто и края теста собрать. Затем раскатать лепешкой меньшую часть теста, закрыть ею бэлиш, соединить края и защипать. Посредине сделать отверстие и закрыть его пробкой из теста. Верх бэлиша смазать маслом и посадить изделие в печь или духовку. Если печь жаркая и верх бэлиша может подгореть, накрыть подрумянившийся бэлиш сырой лепешкой из ржаной муки или влажной бумагой.

Бэлиш выдержать в печи 1-1,5 часа, затем вынуть, открыть пробку, влить заранее приготовленный бульон, закрыть бэлиш пробкой и снова посадить в печь на 30 мин.



Бэлиш с бульоном.

Перед тем как подать бэлиш (в сковороде) на стол, в него еще долить бульон. Вначале разрезают порциями и едят верх бэлиша, раскладывают в тарелки начинку, затем разрезают также порциями края бэлиша и в последнюю очередь разрезают и едят нижнюю корку (дно).

Для приготовления бэлиша берется: теста — 1,5 кг, мяса с костями — 1,5-2 кг, картофеля — 2 кг, масла — 200-250 г, бульона — 400 г, лука — 150-200 г, перец, соль.

БЭЛИШ С ГУСЕМ И БУЛЬОНОМ. Для бэлиша лучше взять жирного гуся. Перевязать у свежезаколотого гуся шею, чтобы не текла кровь, обрезать крылья, ощипать, опалить пеньки, выпотрошить. Развязать шею, оттянуть кожу на тушке и отрезать всю шею. Затем гуся надо тщательно обмыть в холодной воде.

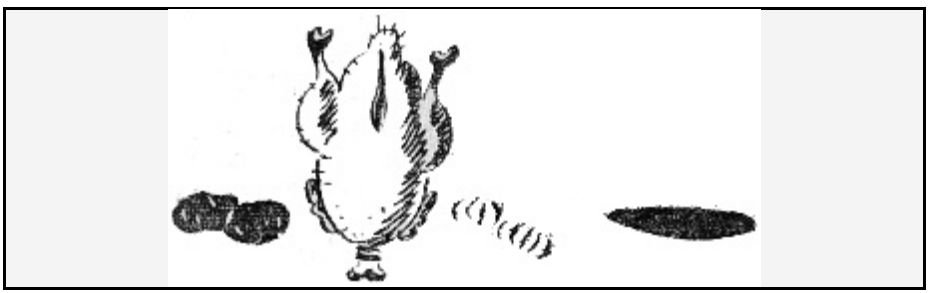
Нарезать гуся кусочками в 15-20 г. Добавить к нему нарезанный картофель, лук, перец их соль.

Тесто для бэлиша с гусем месить так же, как и для бэлиша с мясом. В бэлиш с гусем картофель и мясо можно положить слоями: сначала слой картофеля, затем — слой мяса с луком, далее снова слой картофеля.

Перед тем как бэлиш испечется, долить в него гусиный бульон их снова посадить в печь или духовку.

Подавать на стол так же, как и бэлиш с мясом.

Для приготовления одного бэлиша берется: теста — 1,5-2 кг, гусь в 1,5-2 кг, картофеля — 1,5-2 кг, лука — 200 г, бульона — 400 г, перец, соль.



БЭЛИШ С УТКОЙ. В бэлиш с уткой обычно добавляется рис. Утку обработать так же, как и гуся. Готовую утку сначала разрезать почленно, затем мякоть нарезать мелкими кусочками. Рис перебрать, промыть в горячей воде, положить в посоленную воду и слегка отварить. Отваренный рис откинуть в сито и промыть горячей водой. Остывший рис должен быть сухим. Добавить в рис мелко нарезанный лук, необходимое количество соли, перцу, все это перемешать с кусочками утки и сделать бэлиш.

Мясо нужно разложить так, чтобы оно равномерно попало в каждую порцию, на которые будет нарезан бэлиш. В этом случае на тесто сначала положить слой риса, затем слой мяса и сверху опять рис.

Тесто месить так же, как и для предыдущих бэлишей. Бэлиш из утки делается тоньше, чем бэлиш с бульоном.

Для приготовления одного бэлиша берется: теста 1,5 кг,.1 утка, риса — 400 г, лука, — 200 г, бульона — 200-250 г, перец, соль,

На стол бэлиш с уткой подается в той же сковороде, в которой пекся. Начинку раскладывают на тарелку каждому большой ложкой, а затем разрезается на порционные куски дно

бэлиша.

БЭЛИШ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ. Гречневую крупу сначала прокалить на сковороде и слегка отварить в подсоленном молоке. Когда каша остынет, начинить ею бэлиш, полить маслом и посыпать солью. Вместо масла можно употребить жирную баранину. Нарезать баранину мелкими кубиками, добавить лук, смешать с кашей и начинить бэлиш.

Тесто для бэлиша с гречневой крупой замешивается так же, как и для других бэлишей, с той лишь разницей, что нужно положить немного сахарного песку.

Для приготовления одного бэлиша берется: теста — 1-1,5 кг, гречневой крупы — 1 кг, топленого масла — 200-300 г или 0,6-1,0 кг мяса, лука — 300 г, перец.

БЭЛИШ С РИСОМ И СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ. Рис перебрать, промыть холодной водой и отварить в соленой воде. Сваренный рис промыть в горячей воде, чтобы он был рассыпчатым. Тесто готовится так же, как и для предыдущих бэлишей; раскатать тесто скалкой и положить на сковороду. Заранее приготовленный остуженный рис положить на тесто ровным слоем, обильно полить маслом, затем положить подготовленные урюк, изюм или чернослив и еще слой риса. Бэлиш заделать и посадить в печь или духовой шкаф. По вкусу можно положить песку.

Для приготовления одного бэлиша берется: риса — 400 г, фруктов — 400-500 г, масла — 200-300 г, теста — 1,5 кг, сахарного песку — 200 г.

БЭЛИШ С ГУСИНЫМИ ПОТРОХАМИ. Этот бэлиш готовится чаще всего осенью, когда забивают птицу.

Замесить пресное тесто, разделить его на две неравные части. Большую часть раскатать на доске толщиной в полсантиметра, положить на смазанную маслом сковороду. Начинить бэлиш, покрыть сверху раскатанным тестом и края защипать. Сверху сделать отверстие, чтобы наливать бульон, и закрыть пробкой из теста.

На 1,5-2 часа посадить бэлиш в печь или духовой шкаф, затем вынуть пробку, налить бульон, закрыть пробкой и снова посадить в печь. Чтобы верх бэлиша не засох в раскаленной печи, его надо накрыть смоченной бумагой или сырой лепешкой из ржаного теста.

Готовый бэлиш подать на стол в горячем виде на сковороде.

Приготовление начинки для бэлиша. Обработать голову гуся: отрезать клюв, разрезать продольно голову, снять слизистую оболочку полости рта и языка и еще раз промыть в холодной воде. Подержать ножки гуся на слабом огне, и кожа с них легко

снимется. Сняв кожу, ножки тщательно обмыть в холодной воде. Обработанные гусиные потроха нарезать крупными кусками. Добавить к ним очищенный и разрезанный картофель, лук, перец, соль, масло и перемешать.

Для приготовления одного большого бэлиша берется: теста — 1,5-2 кг, гусиных потрохов — 2 кг, картофеля — 1,5-2 кг, бульона — 400 г, ржаной муки — 200 г, топленого масла для начинки — 200 г, масла для смазывания сковороды и теста — 50 г, перец, соль.

БЭЛИШ С ЗАЛИВНЫМ ЛУКОМ. Для бэлиша с зеленым луком берется дрожжевое тесто. Разделить тесто на две неравные части. Большую часть раскатать на доске и положить на сковороду. Затем выложить на раскатанное тесто заранее приготовленную начинку, залить маслом, наложить сверху другую часть теста, раскатанного лепешкой, и края защипать.

Начинка готовится так: очистить молодой зеленый лук, вымыть в холодной воде, откинуть на сито, дать стечь воде, затем мелко нарезать, посыпать солью, перемешать и снова разложить в решете. Очистить и мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, слегка посолить и залить маслом. Лук смешать с яйцами, положить в тесто и сделать бэлиш, поставить на расстойку, затем смазать маслом и посадить в печь или духовой шкаф.

Для приготовления одного бэлиша берется: дрожжевого теста — 1-1,2 кг, зеленого лука 1,5-2 кг, яиц — 6-8 шт., масла — 200 г.

БЭЛИШ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ. Берется дрожжевое тесто. Бэлиш со свежей капустой делается так же, как бэлиш с зеленым луком.

Приготовление начинки для бэлиша с капустой. Взять упругий кочан белой капусты, очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, положить в чистое корытце и мелко изрубить. Посыпать солью не тщательно растереть руками. Капуста сделается водянистой. Ее необходимо подержать в решете, потом положить в нагретую и смазанную маслом сковороду, залить небольшим количеством молока, закрыть крышкой и поставить на огонь тушиться. Тушеную капусту остудить, добавить к ней мелко нарезанные сваренные яйца, обильно полить все маслом и начинить бэлиш. Выпустить 1-2 яйца, размешать и залить ими начинку, чтобы з капуста не рассыпалась при еде.

Для приготовления йодного бэлиша берется: теста — 1-1,2 кг, капусты — 2 кг, масла — 200-250 г, яиц — 6-7 шт., полстакана молока.

БЭЛИШ С ТЫКВОЙ. Для бэлиша с тыквой тесто берется дрожжевое. Сделать бэлиш и перед тем как поставить в печь или

духовой шкаф, дать ему 30-40 мин. расстояться. Затем смазать верх бэлиша сырым яйцом и посадить в печь. Через 60-80 мин. бэлиш будет готов. Готовый бэлиш вынуть из печи, немного остудить, разделить на порции и подавать на стол.

Приготовление начинки. Спелую твердую сладкую тыкву разрезать пополам, очистить от зерен и кожицы и мелко нарубить, посолить и дать расстояться или растереть руками и откинуть на сито, чтобы стек выступивший из тыквы сок. Затем к тыкве добавить отваренный и остуженный рис, залить все это распущенным топленым маслом.

Тыкву можно нашинковать мелкими кубиками, ошпарить горячей водой, затем дать воде стечь и обсушить на чистом полотне. По вкусу добавляются сахар, соль.

Рис можно заменить отваренной пшенной крупой. В бэлиш с тыквой добавляют крупу и в сыром виде.

Для приготовления одного бэлиша берется: теста — 1 кг, тыквы — 1,5 кг, риса или пшена — 300 г, масла топленого — 150-200 г, 1 яйцо для смазывания верха бэлиша.

БЭЛИШ С РЫБОЙ. Бэлиш приготавливается из мясистых рыб — сома, судака, щуки, севрюги, осетрины, белуги и др.

Обработанную рыбу вымыть и положить, чтобы с нее стекла вода. Нарезать кусками шириной с ладонь. Каждый кусок разрезать в позвоночнике пополам. Позвоночник и другие кости убрать. Натереть каждый кусок солью.

Обычно в рыбную начинку добавляется рис или саго. Рис варится так же, как и для других бэлишей.

Тесто лучше взять дрожжевое. На тесто положить рис, затем ровный слой рыбы, мелко нарезанный лук, немного перца, положить еще один слой риса, полить всю начинку топленым маслом и сделать бэлиш, как и предыдущие. Верх сразу же смазать сырым яйцом и посадить в печь.

Бэлиш с рыбой можно делать и без риса. В этом случае надо больше класть лука.

Для приготовления одного рыбного бэлиша берется: теста — 1,0-1,2 кг, рыбы — 1 кг, риса — 300-350 г, лука — 150-200 г, масла — 200-250 г, перец, соль.

БЭЛИШ С ЦЫПЛЕНКОМ. Приготовить дрожжевое тесто. Бэлиш делать круглым (на сковороде) или продолговатым (на листе).

Взять очищенного и выпотрошенного цыпленка. Мясо отделить от костей и мелко нарезать. Крылышки и другие части с мелкими костями можно класть в бэлиш не разрезая. Положить мясо в посуду, посыпать солью и тщательно перемешать.

Тесто раскатать на доске, поместить на сковороду, смазанную

маслом, на тесто тонким слоем насыпать сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца, затем положить мясо. На мясо опять насыпать нарезанные крутые яйца, репчатый лук и всю начинку обильно полить маслом. Закрыть начинку раскатанным тестом, дать расстояться 30 мин. и посадить в печь. Как только верх бэлиша подрумянится, его надо вынуть, и накрыть мокрой бумагой. Бэлиш с цыпленком печется 45-60 минут.

Посадив бэлиш в печь, надо сразу поставить варить бульон из костей цыпленка. Затем вынуть бэлиш, сделать небольшой надрез на верхней корке, залить туда бульон и снова поставить в печь. Бэлиш подается в сковороде.

Для приготовления бэлиша берется: 2 цыпленка весом в 500-600 г, теста 1-1,2 кг, яиц 6-7 шт., масла — 150-200 г, лука 100-150 г, перец, соль.

МЕЛКИЕ СОЧНЫЕ БЭЛИШИ. Берется пресное тесто. Фарш готовится как для эчпочмака (см. стр. 98[8]).

Тесто раскатывается диаметром в 15 см, кладется на смазанную жиром маленькую сковородку, на середину — фарш. Края теста защипывают, оставляя отверстие в 4 см, которое покрывают тонко раскатанным тестом.

Изделия смазывают яйцом и ставят в духовку или жарочный шкаф. Через 15-20 минут после того, как верх зарумянится, поднимают верхнюю корку и вливают в начинку крепкий горячий бульон. Затем корку кладут на место и бэлиш ставят в духовку на 30-40 минут. В готовые бэлиши при подаче еще добавляют горячий крепкий бульон.

Теста — 150-180 г, мяса — 150 г, картофеля — 160-180 г, лука репчатого — 40 г, соль, перец, бульон, яйцо для смазки — ¼ штуки.

ЧУЛЬМЭК БЭЛИШ (пирог в горшке). Приготовить тесто как для лапши, раскатать и нарезать квадратами 5х5 см.

Мякоть баранины, телятины или конины нарезать квадратами толщиной в 2 см.

Нашинковать кольцами лук. В глиняный горшок или чугун последовательно заложить топленое масло, мясо, соль, перец, нашинкованный лук. Сверху насыпать слой квадратиков из теста. Затем всю закладку повторить.

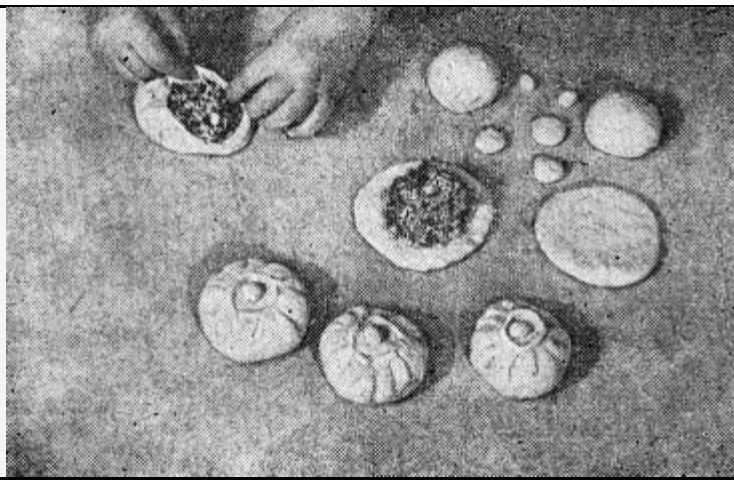
Сверху бэлиш залить бульоном, насыпать еще один слой квадратиков из теста, горшок плотно накрыть и поставить в протопленную печь до утра.

Готовый бэлиш осторожно, чтобы не развалить, переложить на блюдо, нарезать на порции и подать на стол.

ВАК БЭЛИШ

Вак бэлиш, или небольшой, то есть мелкий бэлиш, пекут в сковороде, смазанной маслом, в протопленной печи или духовке.

Мясную начинку для вак бэлиша можно делать с рисовой, полбенной и гречневой мукой. Мясо (баранина или говядина) должно быть жирным.



Приготовление вак бэлиша.

ВАК БЭЛИШ С РИСОМ И МЯСОМ. Перебранный и промытый рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать горячей водой и дать ей стечь. Рис должен получиться рассыпчатым.

Вымыть жирное мясо, отделить от костей, мелко нарезать. Добавить к нему отварной рис, мелко нарезанный лук, перец, соль, небольшое количество масла и все это тщательно перемешать.

Для вак бэлиша замешивается дрожжевое тесто (см. стр. 79[9]). Готовое тесто надо разделить на кусочки весом в 90 г и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На середину теста положить по 100 г начинки, края приподнять и защипать в сборочку, оставляя в середине бэлиша отверстие величиной с пятикопеечную монету. Сделать из теста пробку, закрыть ею отверстие и защипать края. Бак бэлиш должен быть круглым и высоким. Каждый готовый бэлиш нужно класть на сковороду, смазанную маслом, дать расстояться 10-15 мин., смазать сырым

яйцом и посадить в печь. Через 15-20 мин. бэлиши вынуть, открыть отверстия, налить бульон и, закрыв пробками, снова посадить в печь на 30 мин.

Теста — 90 г, мяса — 70 г, риса — 12 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 13 г, соль, перец, бульон, яйцо для смазки — ⅛ шт.

ВАК БЭЛИШ С ГУСЕМ. Обработанного гуся выпотрошить, отрезать голову, лапки, тщательно промыть, отделить мясо от костей и мелко нарезать его. Добавить припущенный рис, мелко нарезанный лук, масло, перец, соль.

Теста — 70-90 г, гуся — 65-70 г. риса — 12 г, лука репчатого — 20 г, масла топленого — 1,5 г, соль, перец, бульон, яйцо для смазки ⅓ шт.

ВАК БЭЛИШ С ЛИВЕРОМ. В вак бэлиш с ливером можно класть рис, гречневую крупу, полбу, овсяную крупу и картофель.

Вак бэлиш с ливером обычно подается с бульоном, поэтому тесто для него надо брать пресное. Такие бэлиши делаются открытые, и пекут их чаще в протопленной печи.

Для вак бэлиша хорошо взять говяжьи или бараньи легкие и печень, удалив из них кровеносные сосуды. Легкие и печень нарезать кусками, затем мелко нарубить с луком в корытце (или пропустить через мясорубку) и добавить отваренную крупу, масло, соль н перец.

Рис готовить так же, как и для мясного вак бэлиша. Гречневую крупу достаточно промыть, чтобы использовать для начинки, но если она поджарена, то ее надо отварить. Полбенную или овсяную крупу надо предварительно несколько раз вымыть в теплой воде и дать ей стечь.

Картофель кладется в сыром виде, очищенный и мелко нарезанный. В начинку добавляется соль, лук и перец. Вак бэлиш положить на сковороду и поставить в печь. В вак бэлиш с ливером вливается бульон и перед тем как посадить в печь, и перед тем как подать на стол.

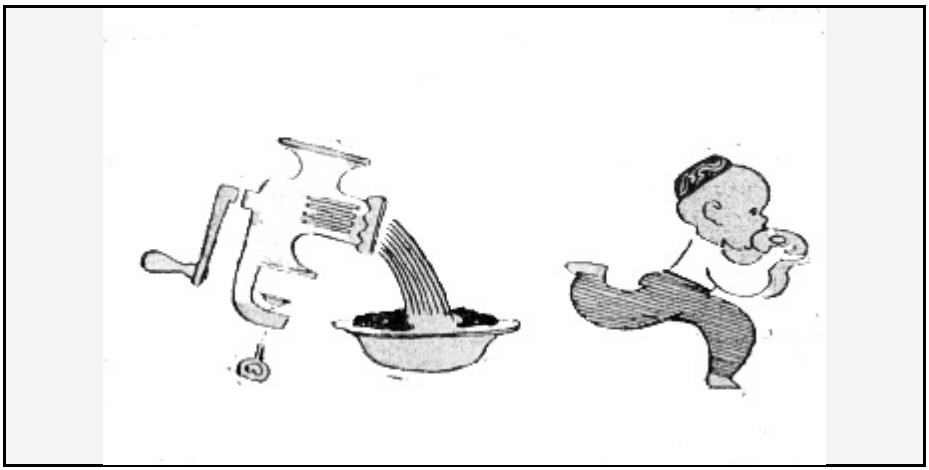
Иногда для этих бэлишей берут и дрожжевое тесто, тогда, сажая их в печь, отверстие сверку следует закрывать пробкой из теста.

Теста — 90 г, ливера — 60 г, крупы — 10 г, лука — 15 г, топленого масла для начинки — 15 г, перец, соль.

ВАК БЭЛИШ НА СКОРУЮ РУКУ. Для начинки отварить рис н откинуть на сито. Обжарить до золотистого цвета мелко нашинкованный лук. Баранью мякоть пропустить через крупную решетку мясорубки и жарить. Жареный фарш смешать с рисом и припущенным луком, добавить соль, перец, топленое масло.

Тесто готовится скороспелое. Вак бэлиш запекается очень

быстро в духовке в течение 15 минут.

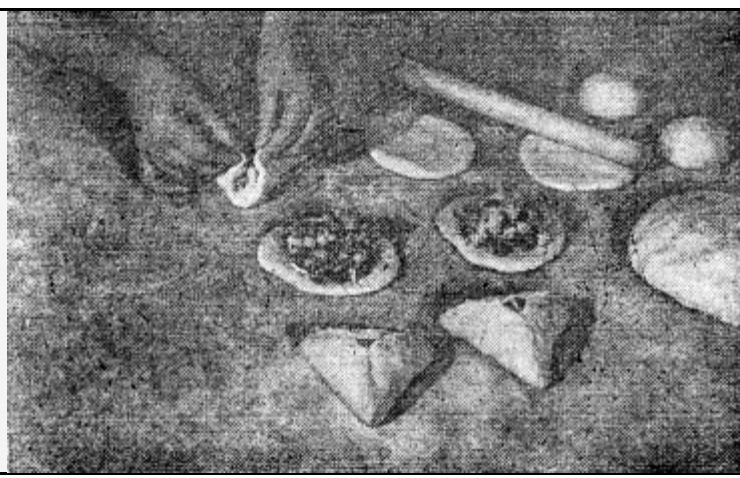


ЭЧПОЧМАК

Для эчпочмака обычно берется дрожжевое тесто, но при срочности изготовления этого блюда можно взять и пресное. Мясо (баранину, говядину или телятину) лучше брать жирное.

Мясо промыть, отделить от костей и нарезать мелкими кубиками величиной с лесной орех. Такими же кусками нарезать очищенный картофель и положить его в холодную воду, чтобы он не потемнел. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, соединить с мясом, положить мелко шинкованный репчатый лук, масло, перец и соль и все тщательно перемешать — фарш уложить в глубокую посуду.

Начинку во избежание потемнения картофеля и обильного выделения мясного сока следует готовить не всю сразу, а небольшими порциями. Чтобы все продукты распределились равномерно, необходимо начинку хорошо перемешать.



Приготовление эчпочмака.

Тесто нарезать равными кусками весом в 90 г, свалять на доске шариками и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки положить приготовленную начинку, приподнять с трех сторон края теста, и защипать, а в середине оставить отверстие. Получится треугольник. Поэтому блюдо и называют «эчпочмак» (треугольник). Все сделанные эчпочмаки положить на смазанный маслом лист или сковороду, смазать верх эчпочмаков сырым яйцом и посадить в печь. Через полчаса

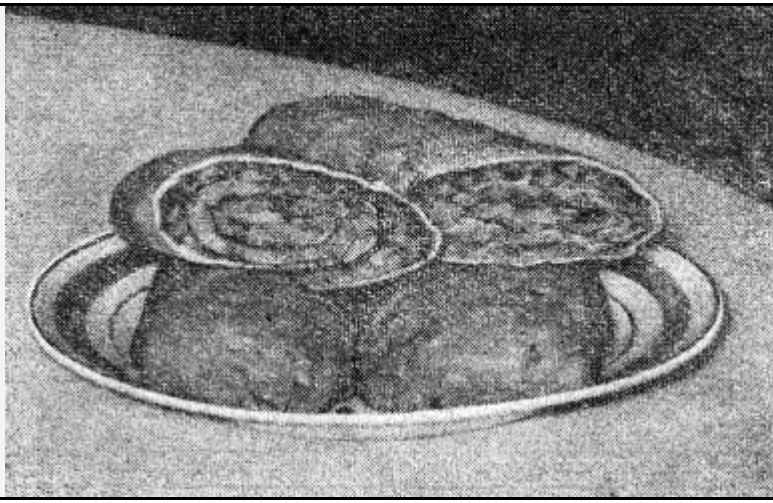
эчпочмаки нужно вынуть, налить в них бульон и снова посадить в печь или духовой шкаф. Эчпочмак печется примерно около часа.

Очень вкусные эчпочмаки получаются с жирным гусем или жирной уткой. Обработать и тщательно промыть гуся (утку). Затем разрезать тушку пополам вдоль по направлению от хвоста к голове. Ножки и крылышки отрезать, отделить мясо от костей и мелко нарезать. К готовому мясу добавить мелко нарезанный картофель, лук, соль и перец, тщательно все перемешать и делать эчпочмак. Гусиного (утиного) мяса нужно положить на 10-15 г больше (т. е. 75-80 г), чем баранины или говядины.

Перед подачей на стол в эчпочмаки вливается бульон и верх смазывается маслом.

Эчпочмак можно подать с бульоном или катыком.

Теста — 90 г, мяса — 70 г, картофеля — 80 г, масла топленого — 15 г, лука репчатого — 20 г, соль, перец, бульон; яйцо для смазки — ⅓ шт.



Рулет по-татарски.

Эчпочмак.

ПЕРЕМЯЧИ

Перемячи можно сделать с мясом, с картофелем, с творогом. Для перемячей берется дрожжевое и пресное тесто. Они обжариваются в полуфритюре или выпекаются в печи и духовке. Подают на стол перемячи с бульоном, катыком, соусом, айраном (катык, разведенный холодной водой).

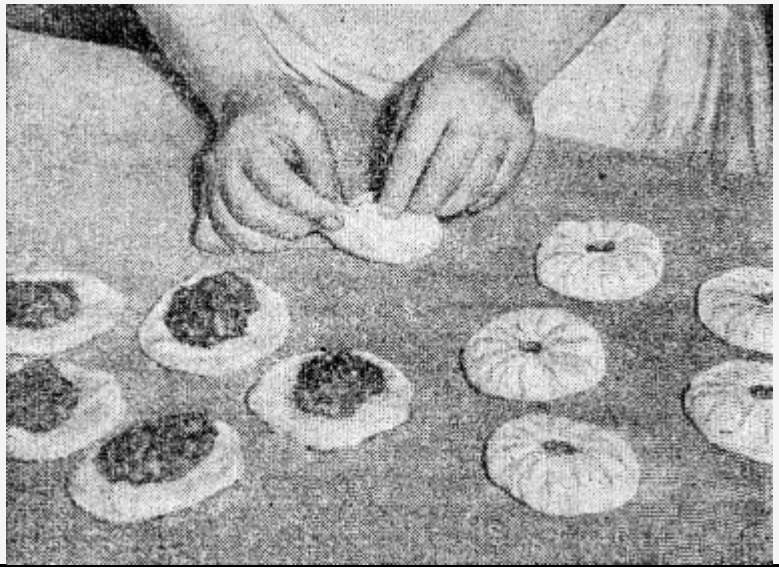
ПЕРЕМЯЧИ С МЯСОМ. Берут дрожжевое тесто, делят его на кусочки по 50 г, обваливают их на доске в муке и раскатывают лепешки. В середину лепешки кладут 35 г готового сырого мясного фарша и приминают. Затем приподнимают края теста и собирают в сборку. В середине остается отверстие величиной 1-1,5 см.

После небольшой расстойки перемячи обжаривают в полуфритюре сначала отверстием вниз, затем, как зарумянятся, переворачивают отверстием вверх и вливают в него кипящее масло. Готовые изделия должны быть круглой, узорчатой, приплюснутой формы однородного светло-коричневого цвета, фарш сочный. Подаются перемячи в горячем виде по 3 штуки на порцию.

Приготовление фарша. Для фарша лучше взять жирную говядину или баранину (или то и другое вместе). Мясо промыть, мелко нарезать и вместе с луком пропустить через мясорубку. Затем положить перец, соль и ложкой все тщательно перемешать. Если фарш слишком густой, влить в него, холодный бульон, воду или молоко и снова перемешать до однородной массы.

Чтобы мясо получилось мягче, сочнее, к фаршу добавляют размоченный в молоке мякиш булки (из расчета 2-3 г на один перемяч).

Теста - 50 г, мяса — 25-30 г, лука — 10 г, соль, перец, бульон, для жарения 7 г жира.



Приготовление перемячей.

ПЕРЕМЯЧИ ДЛЯ ЖЕНИХА. Берется дрожжевое тесто, замешанное на молоке и яйцах. Яиц нужно положить в полтора раза больше, чем для обычных перемячей. Можно взять и пресное тесто, замесив его на молоке, масле и яйцах.

Перемячи для жениха делаются из молодой баранины или телятины. Мясо нарезать, два раза провернуть с луком через мясорубку, добавить соль, перец, сметану или сливочное масло и тщательно все перемешать.

Перемячи для жениха делаются в 3-4 раза меньше обычных перемячей с мясом, поэтому и теста и мяса соответственно берется меньше.

Перемячи для жениха делать и жарить так же, как и обычные перемячи с мясом.

ПЕРЕМЯЧИ С КАРТОФЕЛЕМ. Берется дрожжевое тесто. Перемячи с картофелем делаются, как перемячи с мясом.

Картофель очистить, промыть, сварить в соленой воде, подсушить, истолочь. Добавить к картофелю горячее молоко, топленое масло, яйца. Можно положить поджаренный в масле лук.

Другой способ. Разделить тесто на куски весом, в 50 г. Кусок раскатать лепешкой, положить начинку из картофеля и, приподняв края, собрать в сборку. Верх перемяча смазать сырым яйцом, уложить на сковороду и тут же посадить в печь или духовку.

Теста — 50 г, картофеля — 50 г, лука репчатого — 15 г, топленого масла — 10 г, молока — 15 г, яиц — ⅛ шт., перец, соль.

ПЕРЕМЯЧИ С ТВОРОГОМ (ватрушка). Замесить дрожжевое тесто, разделить его на куски весом в 80 г, уложить на сковороде и дать расстояться. В середине каждого кусочка теста деревянным пестиком сделать углубление. В это углубление положить начинку из творога.

Приготовление начинки. Пропустить творог через мясорубку или протереть ложкой через сито. Добавить к творогу сливочное масло, молоко, яйца, сахарный песок, ванилин и тщательно размешать деревянной ложкой. Приготовленную таким образом начинку разложить порциями на тесто, сровнять ножом, помазать верх сырым яйцом и посадить в печь или духовку.

Теста — 80 г, творога — 40 г, сахарного песку — 10 г, сливочного масла — 10 г, яиц — ⅓ шт.

ШУЛПАЛЫ ПЕРЕМЯЧ (открытые перемячи с бульоном). Перемяч с бульоном делается из пресного теста. Замешивают крутое пресное тесто, разделывают шариками весом 40-50 г и раскатывают в тонкие лепешки диаметром 8 см, толщиной 0,5 см. Приподнимают края каждой лепешки и придают ей форму стаканчика. Стаканчики кладут на сковороду и ставят в духовку или в топленую печь и пекут до полуготовности, чтобы держалась форма стаканчика. В готовые стаканчики кладут жидкий мясной фарш, а затем помещают их на раскаленную, смазанную жиром сковороду и тотчас же выпекают в духовом шкафу или в растопленной печи. Румяные готовые перемячи с кипящим фаршем в горячем виде ставят на стол. К перемячам, можно подавать катык или айран.

Для приготовления мясного фарша используют говядину, молодую конину или говядину и баранину вместе. Мясо пропускают через мясорубку вместе с луком два раза. Потом заправляют перцем, солью, добавляют бульон или воду. Фарш для открытых перемячей должен быть полужидким. На каждый перемяч кладется 60 г фарша. Стаканчики из пресного теста можно заготовить заранее и хранить в замороженном виде.

По желанию, когда перемячи готовятся в духовке, можно делать их вдвое мельче. Фарш тогда делается жиже, добавляется свежая сметана, кладется больше перца. Эти перемячи подаются с горячим крепким бульоном, уксусом или готовым соусом «Южный».

ВОЗДУШНЫЕ ПЕРЕМЯЧИ С БУЛЬОНОМ. Берется дрожжевое тесто, фарш мясной. Перемячи делают мелкими, как перемячи

для жениха.

Сделанные перемячи ставятся на расстойку, затем жарятся во фритюре — большом количестве жира. Готовые румяные перемячи становятся круглыми, воздушными. Их снимают шумовкой и в горячем виде (на порцию 5 штук) с оттянутым бульоном подают на стол. Бульон разливается в чашки.

Перемячи.

СУМСА (пирожки)

Тесто для сумсы можно использовать и дрожжевое, и пресное. Начинка делается мясная, рыбная, фруктовая, яичная, ливерная и т. д.

Сумсу можно выпекать в духовке (печеная сумса), жарить во фритюре (большом количестве жира).

Приготовление сумсы.

СУМСА С МЯСОМ. Отделить промытое мясо от костей, мелко нарезать, вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, немного воды или холодного бульона, все тщательно перемешать и слегка поджарить на сковороде с маслом (лук можно класть в поджаренное мясо).

Поднявшееся дрожжевое тесто разделить на кусочки весом 50 г. Куски теста слегка раскатать скалкой. На одну половину раскатанной лепешки положить мясную начинку и защипать края, дать пирожкам подняться и жарить на сковороде в масле.

Теста — 50 г, мясного фарша — 35 г, масла для жарки — 6 г.

СУМСА С ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ. Яичная начинка делается обычно с рисом. Рис перебрать, удалить примеси, промыть в теплой воде, засыпать в кипящую подсоленную воду (8-10 л воды и 50 г соли на 1 кг риса) и варить до готовности, но не переваривать. Готовый рис откинуть, обдать горячей водой, дать воде стечь. Остывший рис заправить растопленным маслом, добавить измельченные яйца, соль и перемешать.

Сумсу можно выпекать или жарить в масле (фритюре).

Теста — 50 г, отваренного риса — 25 г, яиц — ⅓ шт., для жарки жира — 6 г.

СУМСА С ЛИВЕРОМ. Субпродукты (легкое, сердце, печень, обработанные кишки) промыть, нарезать на куски и отварить в подсоленной воде, после чего пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить перец, соль, немного бульона (лук можно класть пассерованный). Ливер обжарить в масле.

Приготовленным пирожкам дать расстояться и выпекать в духовке или жарочном шкафу. Готовые пирожки смазать маслом. Сумсу также можно жарить во фритюре.

Теста — 50 г, пропущенного через мясорубку ливера — 30 г, лука — 10 г, масла — 2-3 г для смазывания пирожков, перец.

СУМСА С РЫБОЙ. К рыбе для сумсы добавляют рис. Рис нужно предварительно отварить. Для фарша берутся сом и судак. Рыбу нарезать небольшими кусками, припустить и поставить остывать. Затем, удалив кости, рыбу мелко нарезать, положить приготовленный рис, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, перец, соль и все это перемешать. Делать пирожки так же, как и в предыдущих рецептах.

Теста — 50 г, отварного риса — 10 г, очищенной от костей рыбы (мякоть) — 15 г, жареного лука — 10 г, масла для начинки — 3 г, для поджаривания - 6-8 г, соль, перец.

СУМСА С КАПУСТОЙ. Мелко нарубить белокочанную капусту, добавить соль, растереть руками. Затем положить на сковороду, залить топленым маслом, закрыть и поставить на огонь тушить. Готовую капусту остудить и добавить к ней мелко нарезанные крутые яйца, пассерованный репчатый лук и хорошо перемешать. Пирожки делать так же, как и предыдущие. Дать сумсе расстояться и жарить в масле или испечь в печи.

Теста — 50 г, капустного фарша — 35 г, масла для жарения пирожков — 6 г, масла для смазывания пирожков — 3 г, яиц — ⅓ шт., соль, перец.

СУМСА С МОРКОВЬЮ. Морковь очистить, вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. Сваренную морковь остудить, мелко нарубить, посолить, положить сахарный песок. Добавить мелко нарезанные крутые яйца, облить растопленным маслом, смешать все и сделать пирожки.

Теста — 550 г, вареной моркови — 25 г, яиц — ⅓ шт., сахарного песку — 5 г, масла для начинки — 3 г, для жарения — 6 г, для смазывания готовых пирожков — 3 г (когда они пекутся в печи).

СУМСА С ПАСТИЛОЙ ИЛИ ЯГОДАМИ. Сумса с пастилой или

ягодами делается так же, как и сумса с морковью. Для начинки взять яблочную, грушевую или сливовую пастилу. Делая сумсу со сливами или вишнями, удалить из ягод косточки, а мякоть уложить в тесто ровным слоем и посыпать сахарным песком.

Теста — 50 г, пастилы — 35 г, сахарного песку —5 г, масла для жарения — 6 г.

ДУЧМАК (ватрушка)

Тесто для дучмака можно взять как дрожжевое, так и пресное. Для начинки берется картофельное пюре или яйца, смешанные с творогом или молоком. Тесто для дучмака раскатывают шире и тоньше, чем для сумсы (пирожка); начинка тоже кладется более тонким слоем.

ДУЧМАК С ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ. Готовое пресное тесто разделить на куски по 100 г, и раскатать лепешками диаметром 15-17 см. Приподнять края теста, защипать в 4-6 местах так, чтобы получилось шестигранное «блюдце». Эти «блюдца» положить на сухую нагретую сковороду и подержать в горячей печи, чтобы слегка затвердели. Затем переложить дучмаки на помасленную сковороду или лист, налить на них размешанные в молоке сырые яйца и тут же посадить в печь. Готовые дучмаки подать на стол, смазав маслом.

Теста — 100 г, яиц — 3 шт., молока — 50 г, масла сливочного — 15 г (для смазывания сковороды и ватрушки).

ДУЧМАК С КАРТОФЕЛЕМ. Готовое дрожжевое тесто разделить на части весом в 100 г и раскатать лепешки. Приподняв края, защипать тесто в 4-6 местах и на сухой сковороде или листе выпечь — это необходимо для того, чтобы тесто под начинкой не оставалось сырым. Затем смазать маслом сковороду или лист, положить на затвердевшую лепешку начинку, помазать верх яйцом и поставить дучмаки допекаться в печь или духовку. Готовые дучмаки смазать маслом и подать на стол.

Если дучмак делается из пресного теста, его предварительно можно не выпекать. Начинка готовится, как и для перемячей с картофелем.

Теста — 100 г, начинки — 150-170 г, яиц — ¼ шт., масла — 15 г.

ДУРТМЕШ. В конопляную муку добавить молоко, яйцо, сахар, соль и хорошенько перемешать. Получится густая однородная масса. Это начинка.

Приготовить пресное тесто, раскатать слоем в полсантиметра и уложить на смазанную маслом сковороду или лист. На тесто равномерным слоем нанести начинку. Края теста приподнять с четырех сторон и защипать таким образом, чтобы получился открытый квадратный пирог (дуртмеш).

Пирог смазать сырым яйцом и поставить в горячую печь или духовой шкаф.

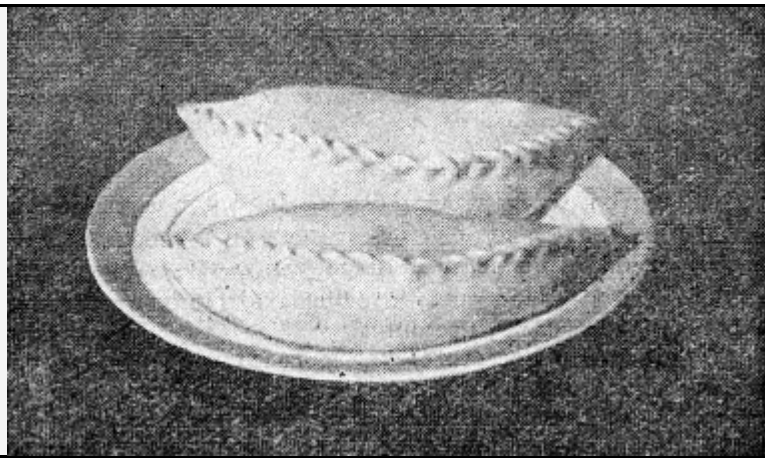
Когда дуртмеш испечется, смазать его маслом, разрезать на порции и поставить на стол в горячем виде. Отдельно можно

подать катык.

Теста — 100 г, начинки - 120 г, яиц — ¼ шт., масла — 15 г (для смазки сковороды и ватрушки).

БЭККЭНЫ (разновидность пирожков)

Для бэккэнов берется пресное или дрожжевое тесто, и делаются они значительно крупней, чем сумса. Готовить их можно с различной начинкой: с картофелем и ливером, с рисом и тыквой, с пшенной крупой и кабачками, с морковью и т. д.



Бэккэны.

БЭККЭН С ЛИВЕРОМ. Для начинки взять обработанный, промытый, ошпаренный ливер, мелко нарубить или пропустить с луком через мясорубку. Затем добавить мелконарезанный картофель, соль, перец, и тщательно перемешать, положить на некоторое время на сито и дать стечь воде.

Пресное тесто готовить следующим образом: налить в чашку необходимое количество молока или воды, выпустить яйцо, добавить немного чайной соды, соль и замесить тесто помягче, чем на лапшу. Тесто разделить на кусочки весом 90 г, и раскатать в виде лепешек. На одну половину раскатанной лепешки положить заранее приготовленную начинку, закрыть второй половиной и краешки красиво заделать зубчиками. Затем положить бэккэн на сковороду или лист, смазанные маслом, верх бэккэна смазать яйцом и поставить в жарочную печь или духовой шкаф.

Готовые бэккэны полить сливочным маслом и подавать на стол.

Теста — 90 г, картофеля — 40 г, ливера — 100 г, масла для

начинки и смазывания бэккэна — 20 г, лука — 15 г, соль, перец, яйцо для смазывания бэккэна.

БЭККЭН С МОРКОВЬЮ. Морковь тщательно очистить, промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. Сваренную морковь остудить, мелко нарубить, добавить сахарный песок, нарезать крутое яйцо, положить соль, масло, перемешать все вместе и сделать бэккэн. Вместо яиц можно добавить отваренный рис.

Бэккэны с морковью делаются и выпекаются как бэккэны из пресного теста.

Теста — 90 г, сырой очищенной моркови — 80-100 г, яиц — ¼ шт., отварного риса — 20-30 г, масла для начинки — 15 г, масла для смазывания сковороды — 3-4 г, сахар, соль.

БЭККЭН С ТЫКВОЙ. Для бэккэна с тыквой берется обычно дрожжевое тесто, но можно взять и пресное.

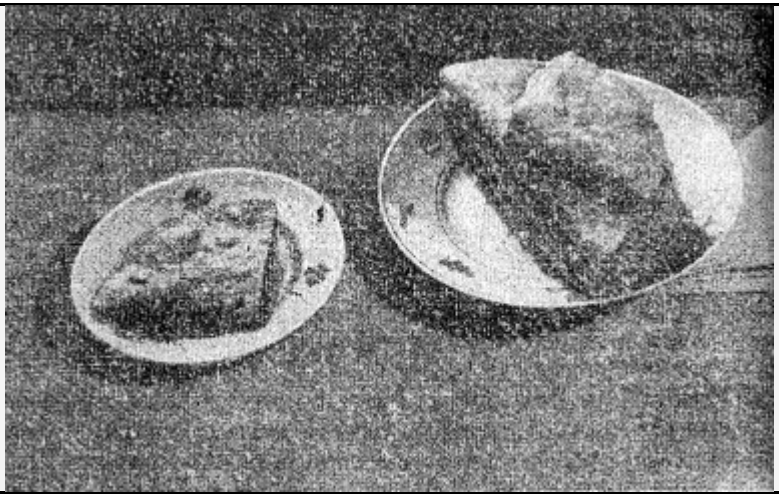
Спелую жесткую тыкву очистить, мелко нарезать и посыпать солью. Тыква увлажнится, ее нужно на 20-30 мин. положить на сито и дать стечь влаге. Затем к тыкве добавить отваренный рис или пшено, немного сахарного песка, растопленное сливочное масло, перемешать все это и сделать бэккэны.

Теста — 90 г, тыквы — 100 г, отваренной крупы — 35 г, масла — 15 г, сахар, соль.

БЭККЭН С КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ. Берется дрожжевое тесто. Для начинки свежую капусту очистить от побитых листьев, промыть, мелко нарубить, натереть солью, сок отжать. Подготовленную капусту смешать с мелко нарубленным крутым яйцом, заправить растопленным маслом, сахаром.

Теста — 90 г, капусты — 150 г, яиц — ¼ шт., масла топленого — 15 г, сахар, соль.

КЫСТЫБЫЙ



Кыстыбый.

Кыстыбый — это своего рода пироги с не защипанными краями. Их называют еще и кузикмяк. Тесто для кыстыбый берется пресное. Начиняется и картофельной массой, и пшенной кашей, и толченым конопляным семенем, и толченым маком и др.

КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ. Замесить пресное тесто (см. стр. 50[10]). После незначительной расстойки тесто разрезать на куски весом 75 г, которые раскатать на тонкие лепешки и выпекать на раскаленной сухой сковородке до румяной корочки.

Для начинки приготовить картофельное пюре, добавить в него горячее молоко, растопленное масло, пассерованный репчатый луки все перемешать.

На одну половину лепешки уложить картофельную начинку, согнуть лепешку пополам и накрыть начинку второй половиной. Чтобы лепешки не ломались на изгибе, их надо начинять горячими.

Поверхность кыстыбый смазать растопленным маслом.

Подать в горячем виде.

Теста - 75 г, картофельного пюре — 130 г, пассерованного репчатого лука — 20 г, масла для смазки кыстыбыя — 20 г.

КЫСТЫБЫЙ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ. Готовится и подается так же, как и кыстыбый с картофелем, только в качестве начинки используется молочная вязкая пшенная каша.

Теста — 75 г, пшенной каши — 150 г, масла топленого для смазки кыстыбыя — 20г.

КЫСТЫБЫЙ ИЗ КОНОПЛЯНОЙ МУКИ. Истолочь подсушенные конопляные зерна и просеять через сито. К просеянной конопляной муке добавить картофельное пюре (из расчета 1 часть пюре к 2 частям конопляной муки), сливки, масло и перемешать все до получения вязкой массы. Эту массу положить ровным слоем на половину лепешки и накрыть другой. Смазать кыстыбый маслом, поставить в духовой шкаф или печь на 10 мин. и подать к столу в горячем виде.

Теста —75 г, конопляной массы — 120 г, картофельного пюре — 30 г, масла — 20 г.

КЫСТЫБЫЙ С МАКОМ. Мак просеять и размочить в горячей воде. Набухший мак откинуть на сито и, дав стечь воде, растолочь в ступе. Затем добавить немного сметаны и сахарного песку. Полученную массу вложить в согнутые вдвое лепешки.

Теста — 75 г, маковой массы — 80-100 г, масла — 20 г, сметаны — 20 г, сахарного песку — 20 г.

САЛМА ОТВАРНАЯ. В подсоленной воде сварить салму. Готовую салму откинуть на сито или дуршлаг и промыть кипяченой водой, затем заправить сливочным маслом.

Салму можно подать с пассерованным репчатым луком, со сметаной, сузьмой (процеженным катыком); можно приготовить яичницу с салмой.

Салмы отварной — 200 г, сметаны — 50 г.

ГОРОХОВАЯ САЛМА С КАТЫКОМ. Сварить гороховую салму в кипящей воде с солью или на мясном бульоне и отцедить.

Сцеженную салму заправить катыком.

Гороховую салму можно подать с пассерованным репчатым луком на растительном масле.

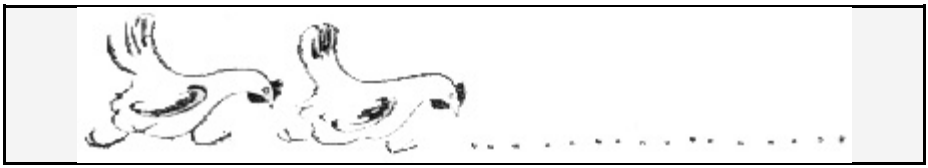
Салмы отварной — 200 г, пассерованного репчатого лука — 20 г, растительного масла — 15 г.

ПЕЛЬМЕНИ С ТВОРОГОМ. Свежий отжатый творог растереть ложкой через решето или пропустить через мясорубку. Выпустить яйца, добавить сметаны, немного соли, тщательно перемешать и тут же сделать пельмени.

Тесто приготовить так же, как и для других пельменей, но раскатать слоем потолще и кружочки нарезать диаметром в 6-7 сантиметров. В кружочки теста положить столовой ложкой творог, завернуть половину теста, края защипать. Кончики не соединять — пельмени с творогом имеют форму полумесяца.

Сделанные пельмени заложить в кипящую подсоленную воду или бульон, отварить, откинуть в решето или дуршлаг, положить в тарелки и подать на стол с маслом или сметаной.

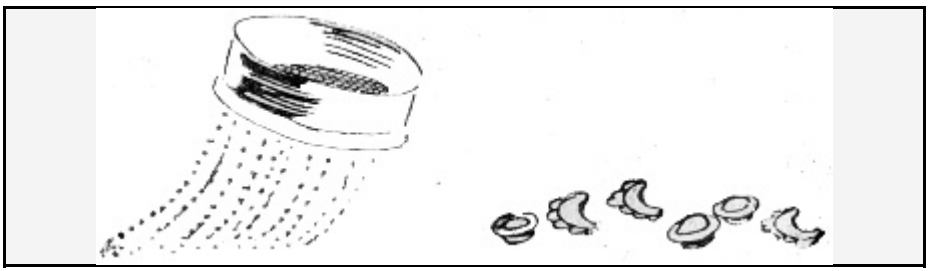
Теста — 75 г, фарша творожного — 100 г, сметаны — 30 г, масла – 25 г.



ПЕЛЬМЕНИ С КОНОПЛЯНЫМ ЗЕРНОМ. Очищенные конопляные зерна (семена) поместить для просушки на 1-2 часа в печь, растолочь в ступе, просеять через сито. Смешать конопляную муку с вареным картофелем и яйцами. Если начинка получилась крутая, разбавить ее небольшим количеством молока.

Тесто приготовить точно так же, как и для других пельменей. Сварить пельмени в подсоленной воде, выбрать дуршлагом, положить в тарелку, заправить сметаной или топленым маслом и в горячем виде подать на стол.

Теста — 15 г, фарша — 100 г, сметаны — 50 г или масла топленого — 20 г.



ПЕЛЬМЕНИ С ВИШНЯМИ. Тесто приготовить так же, как и для пельменей с мясной начинкой.

Вишни взять крупные, мясистые, обмыть, удалить косточки. В каждый кружочек теста положить по 2-3 ягоды. Сахарный песок класть нельзя, так как тесто станет водянистым и начинка может выпасть. Сделанные пельмени сразу сварить в соленой воде, выбрать дуршлагом и остудить. Разложить пельмени в тарелки, обильно посыпать сахарным песком, залить сметаной и подать на стол.

Теста — 75 г, вишни — 100 г, сахару — 20 г, сметаны 50 г.

КАТЛАМА С МЯСОМ (по-татарски). Для приготовления рулета берется мясо и пресное тесто.

Тесто для рулета замесить на подсоленном молоке, в которое предварительно выпустить яйца, масло. Тесто раскатать так же,

как для лапши, разрезать ленточками длиной в 20 и шириной в 10 сантиметров.

Взять говядину, отделить от костей, мелко нарезать, добавить нарезанный лук, перец, соль, все перемешать, пропустить через мясорубку, добавить немного молока или остуженной кипяченой воды и размешать ложкой. Приготовленную начинку положить слоем в полсантиметра на ленту теста и свернуть. Готовый рулет уложить на сито и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Вода не должна касаться сита. Сито закрыть и рулет варить над паром.

Можно варить рулет и в сковороде. В глубокую сковороду налить до половины воды, уложить рулет, закрыть сковороду другой сковородой и посадить в протопленную печь. Готовый рулет уложить в помасленную сковороду, смазать верх маслом и подержать в печи или духовке. Затем рулет нарезать кусками толщиной в три сантиметра, залить сливочным маслом и подать к столу.

Продукты — как на пельмени с мясом.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. До начала замешивания теста муку надо обязательно просеять, иначе может попасть мусор, посторонние предметы.

2. Во время брожения тесто необходимо 2-3 раза обмять, тогда оно быстро и хорошо поднимается.

3. В тесто вместе с дрожжами нельзя класть столовую питьевую соду, так как она ухудшает подъем теста, выпеченные изделия получаются плохими.

4. Если тесто хорошо отстает от стенки посуды и не прилипает к рукам, значит оно готово.

5. Хорошее тесто получается в том случае, если как следует перемешать молоко (воду), дрожжи, яйцо, масло, сахар, соль в однородную массу, а потом добавить муку.

6. Молоко, используемое для теста, может быть сырым, но оно должно быть слегка подогретым.

7. Сахара в тесто для жареных изделий нельзя класть сверх нормы, так как тесто быстро зарумянивается, а фарш может остаться сырым.

8. Замешанное тесто нужно обязательно поставить в теплое место, только тогда оно хорошо поднимется, а приготовленные изделия получаются хорошими.

9. Дрожжи надо хранить в темном месте хорошо завернутыми или держать в муке, тогда они долго сохраняются и будут свежими.

10. Когда делают губадию с кортом, то вначале на дно нужно положить слегка отваренный рис, а уж потом слой корта. В этом случае дно губадии не отсыреет.

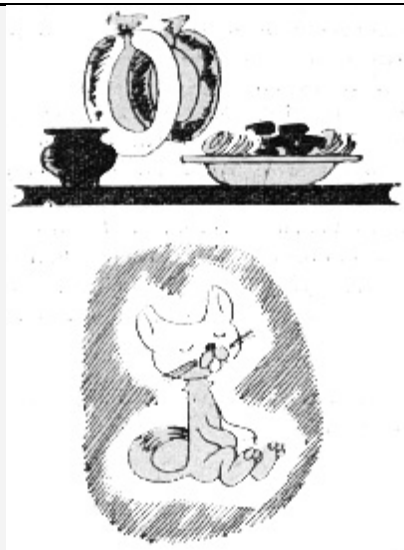
11. Изделия из теста — губадия, бэлиш, эчпочмак, пирожки с мясом и овощной начинкой — быстро черствеют. Их можно освежить. Для этого изделия из теста кладут в сито, плотно закрывают и ставят на кастрюлю с кипящей водой.

12. Если температура в духовке была слишком высокой и пироги перепеклись, их нужно закрыть миской и пропарить.

13. Изделия из теста рекомендуется готовить на топленом масле.

14. Готовые пироги смажьте сверху растительным маслом и накройте салфеткой — изделия будут красивыми и мягкими.

МЯСНЫЕ БЛЮДА



Мясные блюда широко представлены в татарской кухне. Но особой популярностью пользуются блюда из баранины, говядины и конины.

АЗУ ПО-ТАТАРСКИ. Мякоть говядины или молодой конины нарезать брусочками шириной в 2 см и длиной 4 см и обжарить на разогретой сковороде с жиром.

Обжаренные куски мяса сложить в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, положить нашинкованный обжаренный репчатый лук, залить бульоном, положить ложку томата-пюре или свежий помидор и кипятить в течение 30-40 минут.

Отдельно зажаренный до полуготовности крупными ломтями или кубиками картофель заложить в кастрюлю с мясом, добавить мелко нашинкованные и спассерованные соленые огурцы их тушить до готовности на медленном огне.

Готовое азу перемешать, разложить на тарелки, посыпать зеленью, рубленым чесноком и подать на стол.

Мяса - 220 г, масла топленого — 15 г, томата-пюре —15 г, огурцов соленых -- 50 г, картофеля — 150 г, лука — 35 г, соль, перец, чеснок.

МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ. Мякоть говядины или конины нарезать на куски шириной 2 см и длиной 5 см. Натереть солью, перцем и обжарить в сковороде до появления румяной корочки.

Переложить мясо в кастрюлю, добавить томат-пюре,

нашинкованный кольцами репчатый лук, нарезанную кружочками морковь. Сверху уложить нарезанный крупными кружками сырой картофель, еще раз посолить и посыпать перцем, залить бульоном и тушить до готовности.

Мяса с костью — 200 г, масла топленого — 10 г, лука репчатого — 35 г, моркови — 35 г, томата — 15 г, картофеля — 150 г, соль, перец.

БАРАНИНА ИЛИ ТЕЛЯТИНА ПО-КАЗАНСКИ. Баранью или телячью корейку разрезать на порционные куски (в порции должна быть одна или две косточки), натереть солью, перцем и зажарить на сильно разогретой сковороде до появления румяной корочки. Потом куски мяса переложить в глубокую посуду, добавить бульон, пассерованный лук, сметану. Сверху уложить отдельно зажаренный картофель, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным чесноком и подать на стол в той же посуде.

Мяса с костью — 200 г, лука репчатого — 30 г, масла топленого — 15 г, сметаны — 30 г, чеснока — 5 г, картофеля — 150 г, соль, перец, зелень.

ТУШЕНАЯ КОНИНА. Мякоть конины разрезать на куски весом в 40 г. Каждый кусок посыпать солью, перцем, смазать горчицей и держать на холоде, пока специи не впитаются в мясо.

Зажарить куски мяса на сильно разогретой сковороде с жиром, после чего переложить в кастрюлю, добавить бульона или кипятка и тушить.

Отдельно сварить, зажарить или испечь крупные картофелины, сложить в кастрюлю с мясом, добавить овощной соус по-татарски (см. стр. 37[11]) и тушить до полной готовности.

Мяса без кости — 150 г, масла для тушения — 15 г, лука — 35 г, моркови — 35 г, картофеля — 150 г, соль, перец.

ЖАРКОЕ ИЗ КОНИНЫ ОСОБОЕ. Мякоть конины весом 500-700 г обмыть, очистить от сухожилий, нарезать кусками длиной 15 см и шириной с пол-ладони, натереть солью, перцем, чесноком и обжарить насильно разогретой с жиром сковороде или противно.

Обжаренное мясо положить в гусятницу или глубокую сковороду, обложить сверху нашинкованными кольцами репчатого лука, поверху лука обильно наложить нарезанный кружками сырой картофель, затем снова добавить специи — соль, перец, лавровый лист.

Блюдо залить бульоном или водой, плотно закрыть и тушить до готовности.

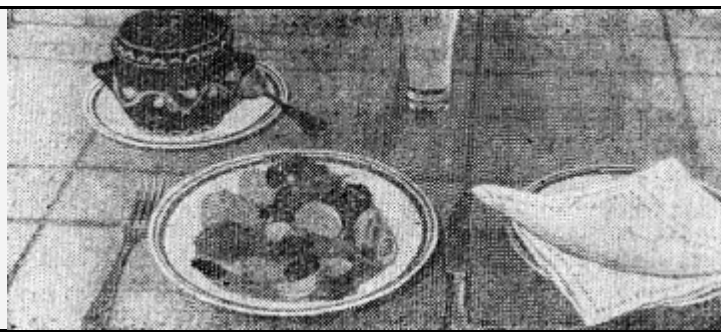
Прежде чем подать на стол, мясо необходимо нарезать на небольшие куски, переложить на овальное блюдо, по краям

разложить картофель, а сверху посыпать обжаренным луком и полить выделившимся при жаренье соком.

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ. Взять говядину (мякоть) и тонко нарезать, слегка посолить и обжарить в кипящем масле. Затем переложить в кастрюлю и закрыть крышкой.

Обжарить в масле нарезанную тонкими кружочками морковь, к ней добавить нарезанный кольцами лук, соус по-татарски. Все это переложить в кастрюлю с мясом, добавить немного бульона, поставить на слабый огонь и тушить 10-15 мин.

Мяса говядины (мякоти) — 150 г, масла для жаренья — 10-15 г, моркови — 35 г, лука — 35 г, бульона — 50-60 г, соль, перец.



Жаркое «Казань».

ЖАРКОЕ «КАЗАНЬ». Баранина (с костью или мякоть) режется на куски по 40 г, слегка обжаривается. Разрезанный на половинки, картофель жарится до полуготовности. Нашинкованный репчатый лук пассеруется. Чернослив промывается холодной водой. Подготовленные продукты складываются в маленький глиняный горшочек в таком порядке: вначале баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный» (или помидоры), топленое масло. По вкусу добавляется соль, перец, лавровый лист. Все это заливается бульоном и ставится в духовку (можно на плиту) на 40-50 мин.

Мяса — 200 г, картофеля — 150 г, лука репчатого — 25 г, соуса — 20 г, помидоров — 50 г, бульона — 100 г, жира для поджаривания продуктов — 20 г, масла — 20 г, чернослива — 20 г, перец, соль, лавровый лист.

АТ МАЕ (конское масло). Это внутренний и брюшной конский жир, растопленный особым образом.

Жир очень вкусен, нежно тает во рту и обладает высокой калорийностью. К достоинствам жира относится и его долгая сохраняемость, поэтому татары берут его в дальнюю дорогу.

Чтобы приготовить ат мае, нужно внутренний конский жир пропустить через мясорубку или нашинковать и жарить с луком в глубокой кастрюле до тех пор, пока мелкие шкварки не поднимутся наверх. Шкварки собрать, а жир процедить через марлю и выставить на холод.

Застывшее масло получается трехслойным.

Верхний слой — цвета топленого масла — снимают, распускают, переливают в масленки (формы). Это и есть ат мае.

Средний слой — потемнее и нижний — совсем темный употребляют для приготовления вторых блюд.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ. Промыть телятину в холодной воде, нарезать на куски (для жаренья на плите — по 100 г, в печи — по 500 г) и посолить. Жарить телятину можно вместе с некрупными костями. Разогрев сковороду, смазать ее маслом и уложить на нее куски телятины. Мясо нужно часто переворачивать и обливать соком, образовавшимся при жаренье.

Если мясо жарится в печи, то в сковороду налить масло и небольшое количество воды, плотно закрыть посуду крышкой и поставить в печь. При среднем накале печи телятина будет готова в1-1,5 часа. Мясо и бульон слегка посолить. Мясо нужно один-два раза облить бульоном, образовавшимся на сковороде, тогда оно будет сочным.

Готовую телятину нарезать тонкими слоями, красиво уложить в тарелку, облить бульоном, сверху обложить морковью и луком, нарезанными кружочками и поджаренными в отдельной посуде. На стол телятину можно подавать отдельно или с крупно нарезанным жареным картофелем.

Телятины готового жарения — 100 г, моркови — 30 г, лука репчатого — 35 г, картофеля — 150 г, соль, перец.

МЯСО ПО-ТАТАРСКИ. Мякоть баранины или говядины промыть, нарезать кусками весом в 300 г, залить водой, добавить соль, перец, лавровый лист и поставить варить.

Готовое мясо вынуть, дать ему остыть, нарезать на мелкие кусочки по 50 г.

Очистить и промыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в подсоленной воде.

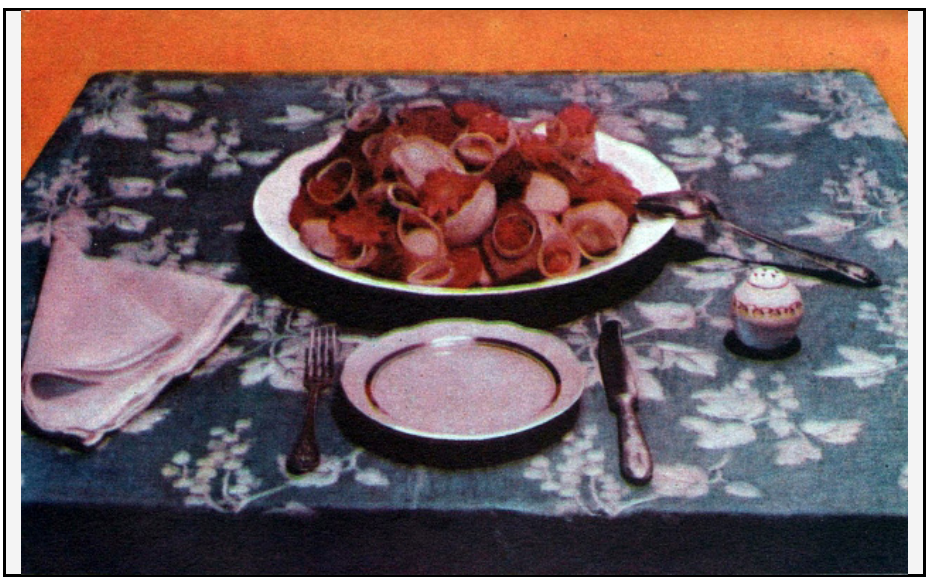
В глубокую сковороду сначала положить мясо, затем картофель. Все это залить овощным соусом по-татарски, закрыть и поставить тушить на плиту или в духовку.

Картофель с мясом можно тушить и другим способом: нарезать мясо, кусками в 80-100 г, посолить, поперчить, запанировать в муке, положить на сковороду и жарить, пока не зарумянится со всех сторон. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю. В сковороду, где жарилось мясо, влить один стакан

воды или бульона, вскипятить вместе с мясным соком, процедить и вылить в кастрюлю с мясом. Налить в кастрюлю еще два стакана воды и тушить 30-40 мин. на медленном огне.

На тушеное мясо положить мелко нарезанный сырой лук с кружочками моркови и через 10 мин. вареный картофель, разрезанный пополам, лавровый лист, 5-6 горошин немолотого перца и все это тушить на слабом огне еще 20-30 мин.

Готового мяса — 100 г (два куска на порцию), картофеля — 150 г, моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла топленого — 10 г, бульона — 30 г, соль, перец.



Мясо по-татарски.

КОТЛЕТА «КАЗАНЬ». Мякоть говядины или телятины два раза провернуть вместе с луком через мясорубку, добавить соль, перец, сырое яйцо и вымесить до получения однородной массы. Готовую массу разделать на лепешки и в каждую лепешку положить фарш.

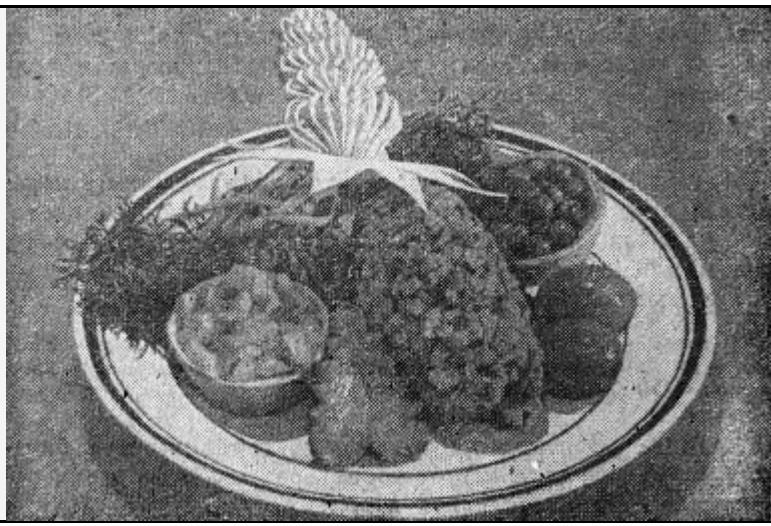
Для приготовления фарша мелко изрубить крутое яйцо, добавить пассерованный лук, соль, перец и все перемешать.

Из мясных лепешек слепить котлеты в виде продолговатых пирожков. Котлеты смазать сырым яйцом, обвалять в мелко нашинкованном белом хлебе, изжарить, во фритюре, а затем поставить ненадолго в духовой шкаф.

Готовая котлета укладывается на фигурно вырезанный ломтик жареного хлеба, гарнируется жареным картофелем,

консервированными фруктами, оформляется зеленью. Перед подачей на стол на котлету кладется кусочек сливочного масла или отдельно подается томатный соус.

Мяса (мякоть) — 130-150 г, яиц — ½ шт., лука репчатого — 25 г, масла для жарения — 15 г, картофеля для гарнира — 130 г, фруктов — 20 г, сливочного масла — 20 г, соль, перец, зелень.



Котлета «Казань».

ТУЛМА (голубцы). Взять рыхлый кочан капусты, чтобы листья легко отделялись друг от друга. Твердые части крупных листьев срезать. Опустить эти листья в кипящую подсоленную воду на 3-4 мин., прокипятить и откинуть на сито.

Жирную баранину или телятину с луком пропустить через мясорубку. Затем добавить соль н перец и тщательно перемешать. К мясу добавить рис (по желанию можно взять и пшенную крупу), смоченный в соленой воде, и перемешать.

На охлажденные листья капусты положить мясо с рисом и завернуть, придав изделию продолговатую форму. Готовый голубец обмакнуть в размешанные сырые яйца или смазать сырым яйцом. Голубцы слегка поджарить на горячей сковороде, затем уложить в неглубокую посуду (в кастрюлю, большую сковороду), залить специально приготовленным бульоном, положить лавровый лист и тушить 30-40 мин.

Бульон готовится так: растопить масло, положить нарезанный лук, морковь, помидоры или томат-пюре и поставить на огонь, через некоторое время добавить воду, соль, сметану, перец и

варить 10-15 мин.

Готовые голубцы подают по две штуки в тарелке.

Капусты — 200 г, мяса (мякоть) — 100-120 г, риса — лука — 20 г, масла топленого — 10 г, томата — 10 г, сметаны — бульона — 50 г, соль, перец.

КУЛЛАМА. Взять жирную конину, говядину или баранину. Промыть, отделить от костей, разрезать на куски весом 300-400 г, положить в соленую кипящую воду и сварить. Сваренное мясо вынуть из бульона, остудить и нарезать тонкими кусками поперек волокон.

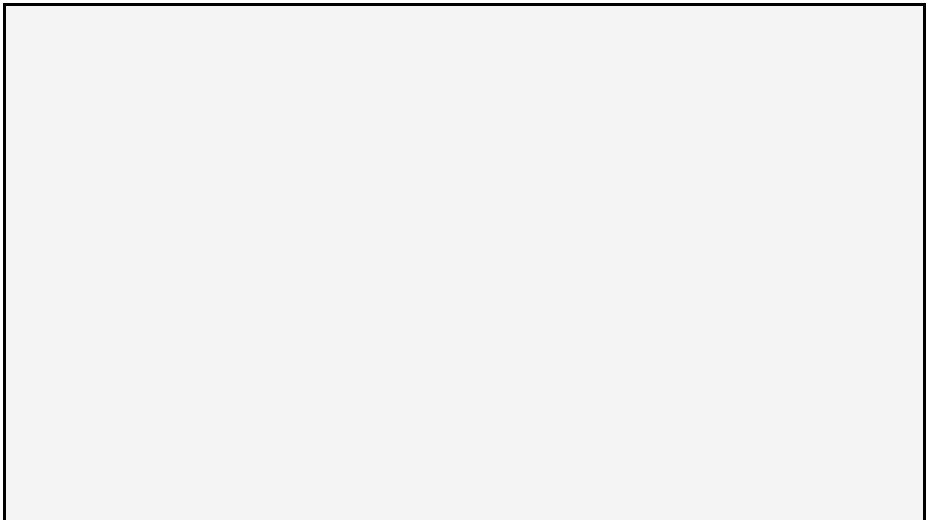
Из пшеничной муки сделать крупную салму (крупнее обычной), сварить в соленой воде и откинуть на сито. Добавить в салму сливочное масло и перемешать с нарезанным мясом.

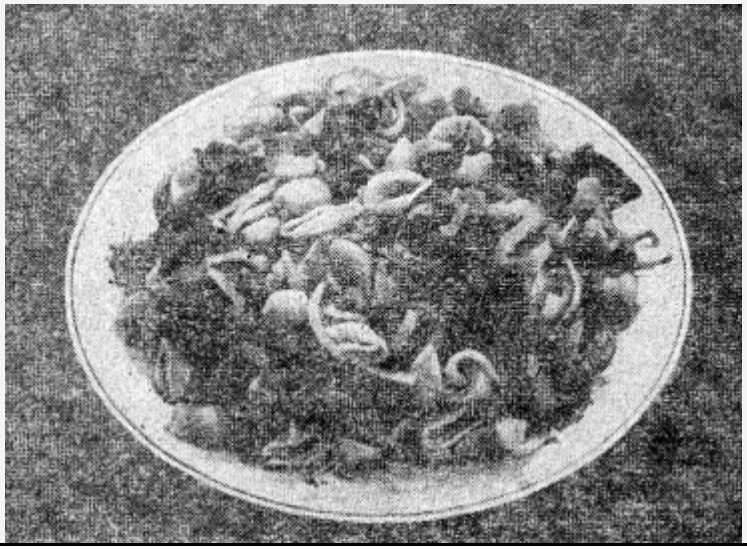
В одну часть наваристого мясного бульона положить нарезанный колечками лук, кружочками морковь, перец, лавровый лист и варить 15-20 мин. Приготовленным таким образом соусом залить мясо, смешанное с салмой, закрыть посуду крышкой и поставить тушить. К мясу можно добавить отварные печень, сердце.

В разных районах Татарии тесто для кулламы готовят по-разному. Многие замешанное как для лапши тесто разделывают на жгуты толщиной около 1,5 см, из которых нарезают ромбики в 1,5 см, другие раскатывают, тесто толщиной 2 мм и нарезают из него шашки размером 2,5 см.

В современных условиях можно использовать отварные ракушки промышленного изготовления.

Мяса (мякоть) — 150 г, салмы — 75 г, масла топленого — 10 г, лука — 35 г, моркови — 35 г, бульона — 35 г, соль, перец, печень, сердце (по вкусу).





Куллама.

КРОЛИК

Чтобы приготовить из кролика вкусное блюдо, нужно уметь его обрабатывать. Тушку кролика вначале потрошат, удаляют остатки шерсти и тщательно моют в холодной воде. Обработанную тушку на 1-1,5 часа кладут в холодную воду; при этом в воде растворяются остатки крови, мясо обескровливается и белеет. Затем, вынув из воды, тушку подготавливают для варки или жаренья. Вначале ее делят на три части: отрубают вместе с лапками заднюю часть туловища тушки, а затем, оставив грудную часть, отрубают переднюю (тоже с лапками). Каждую часть разрубают пополам; таким образом, тушка оказывается разрубленной на 6 кусков. При необходимости ее можно разделить и на 12 кусков. Еще раз промывают нарубленные куски мяса и на 15-20 мин. Кладут в холодную соленую воду (воду нельзя пересаливать). Когда соль впитается в мясо, куски вынимают из воды и дают воде стечь.

КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ. Куски мяса, приготовленные вышеуказанным способом, положить на сковороду с сильно кипящим маслом и слегка обжарить со всех сторон. Затем облить сметаной, сливками или маслом и поставить в духовой шкаф. Примерно через 10 мин, вынуть мясо, добавить нарезанный лук, морковь, полить выделившимся из мяса соком (если сок не выделился, добавить бульон или воду) и продолжить жаренье, переворачивая куски через каждые 10-15 мин и поливая соком. Когда мясо прожарится, вынуть его из духового шкафа и перед подачей на стол подержать в закрытой посуде на слабом огне. При этом мясо становится значительно вкуснее.

При отсутствии духового шкафа кролика можно жарить на огне. Куски мяса положить на сковороду с кипящим маслом, добавить нарезанный лук и жарить на сильном огне до готовности, переворачивая и поливая куски соком (если во время жаренья сок выкипит, добавить бульон или масло).

Перед подачей к столу готовое мясо подержать немного в плотно закрытой сковороде.

Мяса с костью — 150 г, масла топленого — 15 г, лука репчатого — 20 г, моркови — 20 г, бульона — 50 г, соль, перец.

КРОЛИК ПО-ТАТАРСКИ. Обработанную, хорошо промытую тушку кролика разрубить на порции. Каждый кусок натереть солью, перцем и слегка обжарить на сковороде. Затем сложить в глубокую кастрюлю, добавить нашинкованный кольцами репчатый лук и одну-две моркови, нарезанные кружочками, залить бульоном и поставить на медленный огонь. Когда бульон

закипит, добавить в кастрюлю сметану, томат-пюре, плотно закрыть крышкой и тушить до готовности.

Кролика можно приготовить в чугуне в натопленной печи. Все продукты при этом закладываются одновременно в сыром виде, затем заливают бульоном, добавляют соль, перец, плотно закрывают крышкой и ставят в печь.

Блюдо подается на стол в горячем виде с густым овощным соусом. Отдельно можно подать зажаренный крупными ломтями картофель.

Кролика — 150 г (с костью), масла топленого для жаренья — 10 г, сметаны — 40 г, моркови — 40 г, лука репчатого — 25 г, томата-пюре — 15 г, соль, перец, бульон.

КРОЛИК ТУШЕНЫЙ. Куски обработанного кролика положить на разогретую сковороду с маслом и слегка поджарить, чтобы они зарумянились. Поджаривать можно также, предварительно обваляв куски мяса в муке. В глубокую сковороду или кастрюлю положить нарезанный лук, на него — поджаренные куски мяса, на мясо — нарезанную морковь, обжаренную в масле, он залить кипяченым молоком или сливками, в крайнем случае бульоном. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить тушить на 10-15 мин., затем добавить соль, перец и тушить до готовности при закрытой крышке.

Кролика (с костью) — 150 г, масла топленого — 10 г, лука репчатого — 30 г, моркови — 20 г, молока или сливок — 50 г, соль, перец.

ТУТЫРМА (вареная домашняя колбаса)

Для начинки берется говядина и ливер животных. К ним добавляется крупа (рисовая, пшенная, гречневая или овсяная), лук репчатый, яйцо, перец, соль, молоко или бульон. В качестве оболочки используются кишки крупного и мелкого (овец, коз) рогатого скота, но лучше всего брать говяжьи. Кишки обработать: соскоблить ножом слизистую оболочку и тщательно промыть. Завязав один конец кишки ниткой, вывернуть ее наизнанку и заполнить начинкой, приготовленной из мяса и крупы.

ТУТЫРМА С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ. Жирную говядину (мякоть) провернуть с луком через мясорубку (можно нарубить и в корытце), положить в фарш перец, соль и тщательно перемешать. Добавить немного молока или холодного бульона и сырой или отварной промытый рис. Начинка для тутырмы должна быть жидкой.

Наполнить две трети обработанной кишки готовой начинкой и завязать открытый конец кишки. Наполнять тутырму до отказа не следует, так как при варке начинка (крупа) разваривается, и оболочка тутырмы может лопнуть. Начиненную тутырму привязать к скалке, опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой и варить. Подавать в горячем виде.

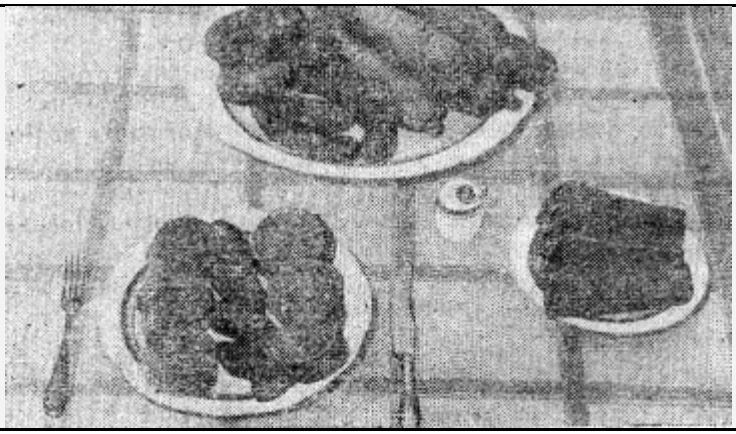
На 1 кг мяса (мякоть): риса — 100 г, лука — 100 г, молока или холодного бульона — 300-400 г, соль, перец.

По желанию готовую тутырму можно нарезать порциями и поджарить с жиром на сковороде или в духовке. Можно жарить и целиком.

К тутырме подается айран, холодный катык, по желанию — горячий мясной бульон.

ТУТЫРМА С ЛИВЕРОМ (печень, сердце, легкие). Обработать ливер (печень, сердце, легкие), мелко нарезать, добавить лук и пропустить через мясорубку (можно нарубить в корытце). Положить перец, соль, выпустить яйцо и тщательно все перемешать, затем разбавить молоком или остуженным бульоном, добавить рис (или гречневую крупу) и, перемешав, начинить кишку, завязать. Начинка для тутырмы должна быть жидкой. Варить так же, как и тутырму с говядиной. Можно тутырму готовить только с одной печенью и с крупой. Тутырма из ливера считается деликатесом, она подается как второе блюдо. Обычно ее нарезают кружочками и красиво укладывают на тарелку. Подавать тутырму к столу в горячем виде.

На один кг ливера: риса — 100 г или гречневой крупы — 120 г, яиц — 1 шт., лука — 100 г, перец, молока или бульона — 300-400 г.



Казылык и тутырма.

ПЛОВ

Пловы бывают равные, но все они приготовляются из риса. Пловы варятся с бараниной или птицей, изюмом, морковью и луком. Добавляется также перец и лавровый лист.

Плов можно приготовлять и из отварного риса. Рис должен быть рассыпчатым, не такой разваренный, как в каше. Варится плов в чугунном котле, но может быть приготовлен в обычных наплитных котлах или кастрюлях.

Однако следует иметь в виду, что для приготовления плова посуда должна быть с толстым дном.

КАЗАНСКИЙ ПЛОВ. Рис перебрать, промыть несколько раз горячей водой и сварить до полуготовности. В неглубоком котле растопить масло или сало, положить туда нарезанные небольшими кубиками или брусочками вареное мясо (баранину, говядину или молодую конину), на него нарезанные кружочками морковь и репчатый лук.

На овощи положить сваренный до полуготовности рис, добавить немного бульона и, не перемешивая, на 1-1,5 часа поставить на слабый огонь в закрытой посуде. Готовый плов выложить в большую тарелку или блюдо, можно подать каждому в отдельной тарелке. Перед подачей в плов добавляют распаренный в кипятке изюм или урюк.

Мяса — 200 г, риса — 65 г, масла топленого — 30 г, лука репчатого — 24, г, моркови — 20 г, изюма — 20 г, соль, перец по вкусу.

ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ. Мясо нарезать кубиками по 40 г, обжарить на сковороде в масле до образования корочки. Нарезанную соломкой морковь и полукольцами лук спассеровать. Пассерованные овощи и обжаренное мясо переложить в кастрюлю, добавить перец, соль, бульон и дать закипеть. В бульон с мясом положить перебранный и промытый рис, закрыть кастрюлю крышкой и варить плов на медленном огне до готовности.

Если бульон выкипит, а рис не доварится, нужно ложкой или скалкой проткнуть в двух-трех местах до дна кастрюли и, влив горячей воды или бульона, продолжать варку на медленном огне.

Перед окончанием варки в плов можно положить распаренный в кипятке изюм, урюк или чернослив. Готовый плов, не размешивая, выложить на большое блюдо и подать к столу.

Баранины — 200 г, риса — 65 г, масла топленого — 30 г, лука репчатого — 24 г, моркови — 35 г, изюма — 15 г, перец, соль по вкусу.

ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ. Обработанную курицу или цыпленка разрубить на кусочки по 40 граммов, обжарить на сковороде, выложить в кастрюлю, смешать с пассерованным луком и морковью, залить бульоном (150 г на порцию), добавить соль, перец и вскипятить.

В полученный бульон засыпать перебранный и промытый рис и варить плов, как из баранины.

Кур (потрошеных) — 120 г, риса — 65 г, масла топленого — 30 г, лука репчатого — 24 г, моркови — 35 г, соль, перец по вкусу.

ПЛОВ С ИЗЮМОМ. Рис перебрать, дважды промыть в горячей воде, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и на 15-20 мин. поставить варить. Затем переложить рис в кипящую подсоленную воду, сварить до полной готовности и откинуть на решето.

В отдельной кастрюле растопить масло, половину отлить, в оставшуюся часть положить отваренный рис, сверху рис залить отлитым маслом, закрыть крышкой и на 20-25 мин. поставить на медленный огонь.

Перебрать изюм, промыть в теплой воде, отварить и откинуть на дуршлаг или решето. Изюм можно слегка пережарить на сливочном масле.

Готовый рис разложить по тарелкам, залить топленым маслом, сверху положить поджаренный изюм и подать на стол.

Риса — 90 г, масла сливочного — 30 г, изюма — 50 г.

ПЛОВ ОТКИДНОЙ. Рис перебрать, промыть несколько раз горячей водой и отварить в большом количестве подсоленной воды. Готовый рис откинуть на сито или в дуршлаг.

Растопить в кастрюле масло, положить отваренный рис и как следует перемешать.

На фарфоровое блюдо выложить готовый рис, разровнять его в виде горки и при помощи ложки сделать несколько углублений, в каждое из которых положить пропаренный изюм. Сверху плов полить растопленным маслом и посыпать мелко рубленным крутым яйцом.

Нормы и продукты те же, что и при приготовлении плова с изюмом, только добавить одно яйцо.

По желанию в плов можно класть проваренный урюк или чернослив без косточек, курягу, а также консервированные фрукты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯЗЫКА. Язык говяжий, бараний и т. д. тщательно промыть в теплой воде, соскабливая ножом. Положить в котел или кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Сваренный язык вынуть, положить в холодную воду, чтобы остудить (с вареного языка верхняя оболочка легче снимается). С

остывшего языка снять ножом верхний слой, соскабливая по направлению от корня к кончику языка. Затем положить в кипящую подсоленную воду и прокипятить. Язык в горячем виде нарезается тонкими слоями. К нему подается тушеный картофель или картофельное пюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНИ. Взять говяжью печень. Осторожно, не разрушая ее, снять пленку; нарезать кусками в 150-200 г (для варки) или кусками в 75-100 г (для жарения) и обдать кипятком. При такой обработке печень сохраняет питательные вещества и при жаренье или варке не теряет сочности. Печень следует варить в соленой воде, а прежде чем жарить, ее необходимо посолить и обвалять в муке. Жареная печень еще вкусней, если к ней добавить репчатый лук и перец. Можно также положить сметану или сбитые сырые яйца.

Жареную печень подавать на стол в горячем виде, вареную — в холодном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЧЕК. Очистить почки от сала и пленки, разрезать вдоль на половинки и тщательно вымыть в холодной воде, причем воду надо несколько раз сменить. Затем на 5-8 часов положить в свежую холодную воду. Когда в почках не останется запаха, их можно варить.

Обработанные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть. Если при этом будет чувствоваться запах, воду надо менять до полного его исчезновения.

Соль добавляется лишь после того, как вода будет сменена в последний раз. Бульон, в котором варятся почки, нужно вылить. Вареные почки обмыть в теплой воде, нарезать ломтиками, положить репчатый лук, перец и поджарить с маслом. Можно почки вымыть, еще раз прокипятить и подать на стол в горячем виде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТУШЕНОГО ЖЕЛУДКА. Желудок вывернуть наизнанку, выбросив содержимое, промыть в теплой воде и тщательно соскоблить, смывая водой слизь, удалить верхний слой и тщательно обмыть желудок с обеих сторон холодной водой. В зимнее время хорошо обвалять желудок чистым снегом. Затем выдержать в холодной воде в течение 1-2 часов. Вынув, нарезать кусками, положить в соленую холодную воду и поставить варить. Сварившийся желудок вынуть, нарезать квадратиками 3×3 см, добавить лук, поджаренный на масле, бульон, перец, 1-2 лавровых листа и поставить тушить, накрыв сковороду глубокой посудой.

Тушеный желудок подавать на стол вместе с тушеным картофелем и нарезанным луком.

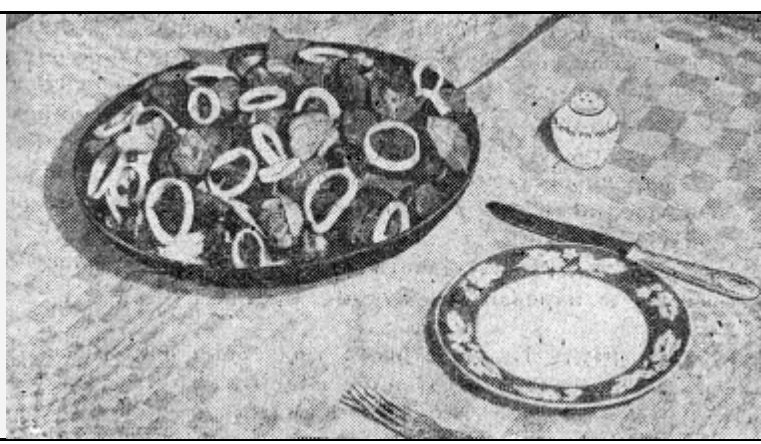
ВЫМЯ ОТВАРНОЕ. Коровье вымя тщательно вымыть вначале в пресной, затем в соленой воде и 1-2 часа выдержать в холодной воде. При этом вымя становится плотнее и теряет свой специфический запах. Обработанное таким образом вымя нарезать на куски весом по 400-600 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Готовое вымя нарезать на кусочки (4 × 4 см) и подать на стол.

Отварное вымя можно также пропустить через мясорубку, добавить, поджаренный лук, перец и полученный фарш использовать как начинку для пирожков.

РУБЕЦ ТУШЕНЫЙ. Тщательно обработанный рубец отварить в подсоленной воде, затем снова промыть в холодной и нарезать квадратиками примерно 5 × 5 см. Нарезанные куски сложить в чугун или кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук, крупно нарезанный картофель, морковь, затем посолить, залить бульоном, плотно закрыть и поставить тушить в печь или на плиту.

Готовое блюдо перемешать и в горячем виде выложить на тарелки. Отдельно подать катык.

Отварного рубца — 100 г, картофеля — 100 г, лука — 20 г, моркови — 2 г, бульона — 100-150 г, соль, перец по вкусу.



Кыздырма.

КЫЗДЫРМА ИЗ СУБПРОДУКТОВ. Кыздырма — это жаркое. Приготовляется из свежих бараньих субпродуктов (сердце, почки, печень). Субпродукты промывают холодной водой и режут по 30-40 г кубиками. Затем кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят. Добавляют соль, перец, по вкусу можно положить жареный или сырой лук. Все это перемешивают,

закрывают крышкой и ставят на медленный огонь до полной готовности.

На стол подают в горячем виде в сковороде.

МОЗГИ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Свежие мозги освободить от крови. Для этого их помещают в подкисленную уксусом холодную воду на 1-1,5 часа, затем отваривают в подсоленной воде. Готовые мозги укладывают на смазанную маслом сковороду, посыпают солью и перцем, пассерованным репчатым луком, заливают сметаной и запекают в духовом шкафу.

Мозгов — 1 шт., сметаны — 75 г, лука репчатого — 25 г, соль, перец.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Если нужно использовать мясо как самостоятельное блюдо, при варке его следует заливать горячей водой. Сваренное мясо из бульона сразу не вынимайте, дайте ему остыть. Такое мясо будет более вкусным и сочным.

2. Когда варишь мясо, нельзя его сразу же солить. Соль вызывает преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает вкусовые качества и снижает питательность.

3. Старое мясо (говядина) будет вкуснее, если его за несколько часов до приготовления смазать горчицей, а баранину или козлятину натереть чесноком.

4. Сваренный язык нужно хранить в бульоне с закрытой крышкой, так он будет более сочным.

5. Чтобы рис для плова быстро и хорошо варился, нужно промыть его несколько раз в теплой воде.

6. Мясо будет вкуснее, если его заморозить быстро, а оттаивать как можно медленнее.

7. Мясо молодых животных лучше использовать для приготовления жареных блюд, а старое — для варки и тушения.

8. Конина хороша в тушеном виде с добавлением томата и сметаны.

9. Солонину до варки следует вымачивать в холодной воде.

10. Мясо нужно всегда нарезать поперек волокон, тогда готовые куски будут красивыми.

11. Мясо козы лучше всего использовать для жаренья мелкими кусками.

12. Чтобы мясные тушеные блюда не подгорели и долго сохранялись в горячем виде, их нужно ставить в кастрюлю с горячей водой и держать на слабом огне.

13. Тутырма, приготовленная с луком, быстро портится, поэтому ее следует делать по потребности.

14. Если мясо жарится мелкими кусками, его нужно класть на раскаленную с жиром сковороду. Тогда блюдо получается сочным, вкусным.

15. Чтобы легче снять пленку с печени, ее следует отбить рукой.

16. Переднюю часть баранины лучше использовать на жаркое, а заднюю, мягкую, часть на плов и другие тушеные блюда.

17. Телятину лучше использовать для жаренья и тушения.

18. Мясо, приготовленное для жаренья, заранее солить не следует, так как вытечет мясной сок, и блюдо будет невкусным.

19. Карту (рубцы) первый раз следует отварить в соленой воде, слить ее, потом залить бульоном и варить до готовности.

20. Печень станет вкуснее, если сварить ее в молоке.

21. Когда мясо жарится на сковороде, нельзя закрывать крышкой, иначе блюдо будет не жареным, а тушеным.

22. Мясо из кипящего бульона нельзя доставать ножом, так как в горячем бульоне нож затупляется, тупится нож и от хранения в горячем месте.

23. Мясо кролика будет очень вкусным, если его предварительно подержать 30-40 мин. в молоке.

24. Мясо, нарезанное мелкими кусками, нельзя долго хранить: быстро выделяется сок и блюдо будет невкусным.

25. Для вторых блюд мясо нужно варить большими кусками: оно получается вкуснее.

26. Мороженое мясо не следует оттаивать в воде, так как при этом выделится мясной сок, и мясо будет невкусным.

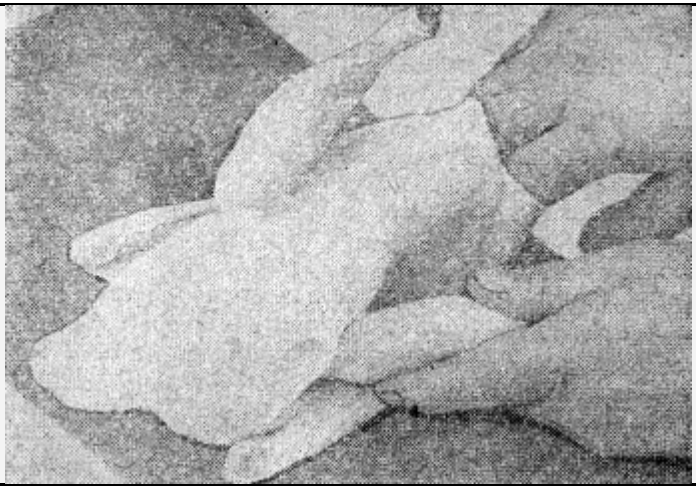
27. Если варится старая конина, в бульон надо добавить немного огуречного рассола, тогда мясо будет вкусным и сочным.

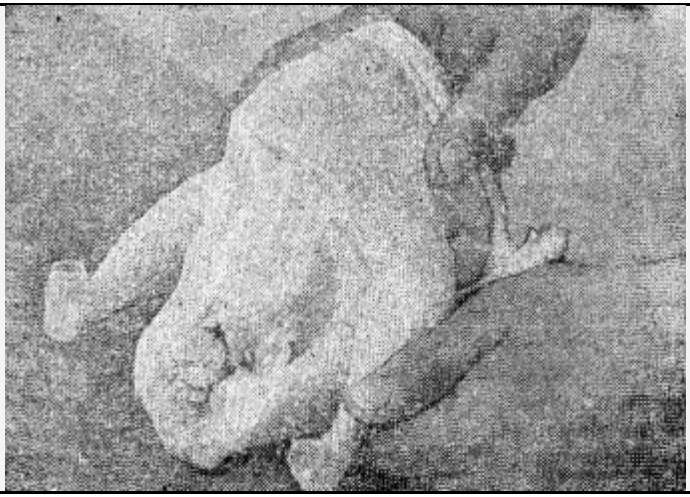
28. Пассерованные соленые огурцы кладутся в азу позже всех продуктов, тогда блюдо будет ароматным.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

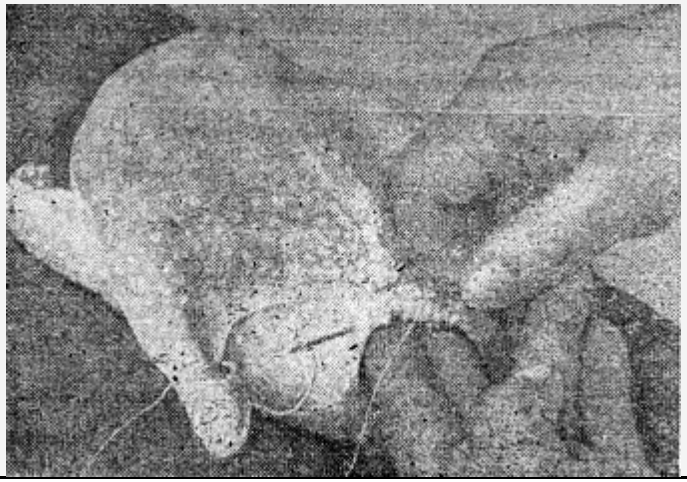
Мясо домашней птицы широко используется не только для приготовления бульонов, но и для вторых блюд. Куры, гуси, индейки подаются в отварном, тушеном и жареном виде. Но особой популярностью пользуется фаршированная птица. В качестве начинки берутся яйца, смешанные с молоком, яблоки, картофель.

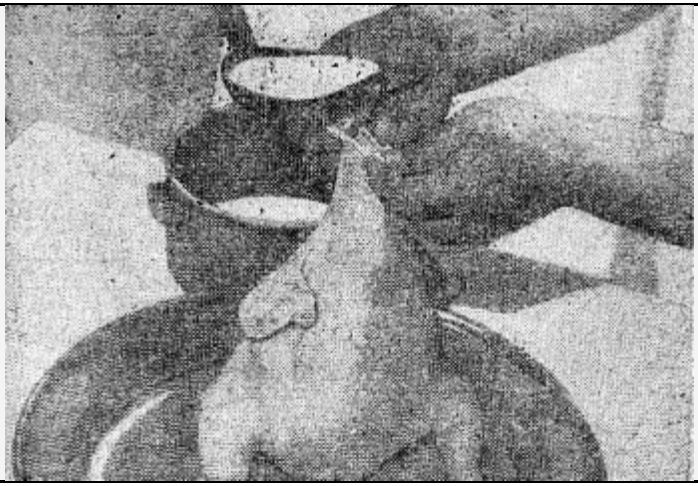
КУРИЦА, ГУСЬ, ИНДЕЙКА, УТКА

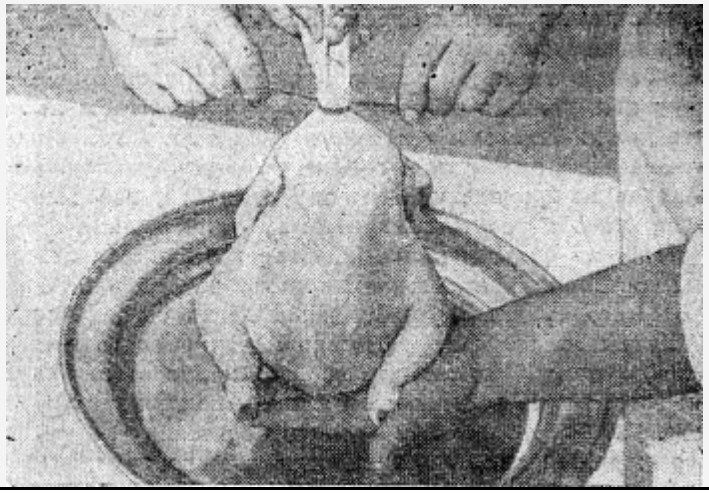


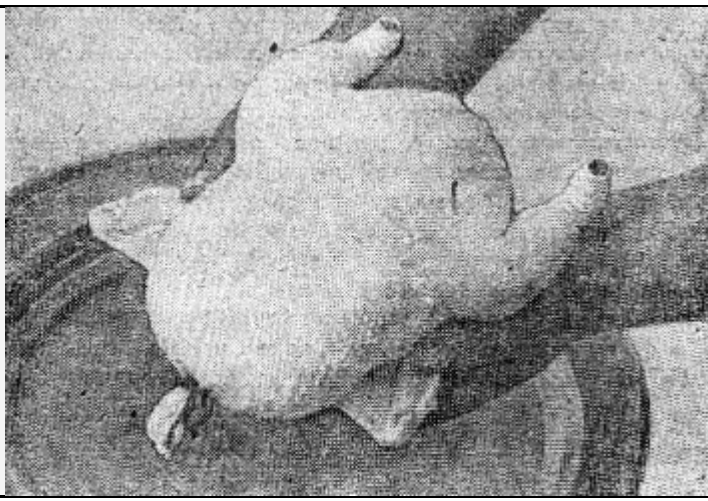


Приготовление тутырган тавык.









ТУТЫРГАН ТАВЫК — (курица, фаршированная по-татарски). Для фарширования берется молодая курица, жирная или средней упитанности.

Обработать свежезаколотую курицу. При ощипывании перышки выдергивать осторожно, по одному, чтобы не повредить кожу. Тщательно промыть тушку холодной водой. Кожу на шейке оттянуть к грудке, отрезать шейку. Сделать надрез на брюшке, удалить внутренности, зоб вынуть через горловое отверстие. Разрезы на тушке зашить мелкими стежками белыми нитками. Спереди, начиная от горловины, осторожно, чтобы не порвать,

отделить пальцем кожу от мяса тушки. Куриная кожа легко отделяется от мяса. Затем со стороны горловины попробовать надуть отделенную кожу. Если кожа хорошо надувается, значит курица готова для фарширования. Если воздух где-нибудь проходит, это место на коже надо найти и зашить.

Для фарширования курицы взять свежие яйца, выпустить в отдельную посуду, добавить соль, по вкусу перец и тщательно перемешать деревянной ложкой. Затем влить сливки или цельное молоко и опять перемешать. Если курица не жирная, в яйца можно добавить немного сливочного масла. Полученную смесь-фарш влить ложкой между кожей и мясом курицы. Чтобы фарш не протекал в тушку, нужно шею заправить внутрь.

Нафаршировав курицу, шейное отверстие (в коже) нужно крепко завязать белой ниткой. Чтобы не лопнула кожа и сохранилась форма, курицу следует завернуть в салфетку или марлю и опустить в слабо кипящую подсоленную воду.

Необходимо внимательно следить за тем, как варится фаршированная курица. При недосмотре кожа может лопнуть, и фарш вытечет в бульон. Варить надо на медленном огне 1-1,5 часа. Когда курица вздуется в горячем, бульоне, кожу в нескольких местах проколоть тонкой иглой и выпустить воздух.

Готовую курицу разрезать так, чтобы фарш не выпадал из-под кожи.

Фаршированная курица разрубается на 4 части и подается в горячем виде. Получаются две задние ножки и две передние (грудинки), которые заполнены омлетом. Сваренную курицу можно поставить в духовку, дать ей зарумяниться.

На стол курицу подают с картофелем или рисовой кашей.

Для фарширования курицы весом 1-1,2 кг берется: 8-10 шт. яиц, 50 г сливочного масла (если курица не очень жирная), 150-200 г сливок или молока, соль, перец.

Курица фаршированная.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА (другие способы). Молодая курица или цыпленок (весом 500-600 г) обрабатывается, моется холодной водой, шея завязывается, в брюшко выпускаются целые сырые разбитые яйца (не омлет), каждое яйцо солится и перчится, таким образом, внутренность курицы заполняется яйцами, добавляется немного бульона и отверстие зашивается. Фаршированную курицу закладывают в кипящую воду — варится 40-50 мин. Готовую курицу разрубают на 4 части и в горячем виде подают на стол.

Гарнир — рис или картофель отварной.

Можно курицу или цыпленка подготовить и обработать, как тутырган тавык, т. е. кожу отделить от мяса, но залить не омлетом, а яйцом. В остальном поступают так же, как в предыдущем рецепте.

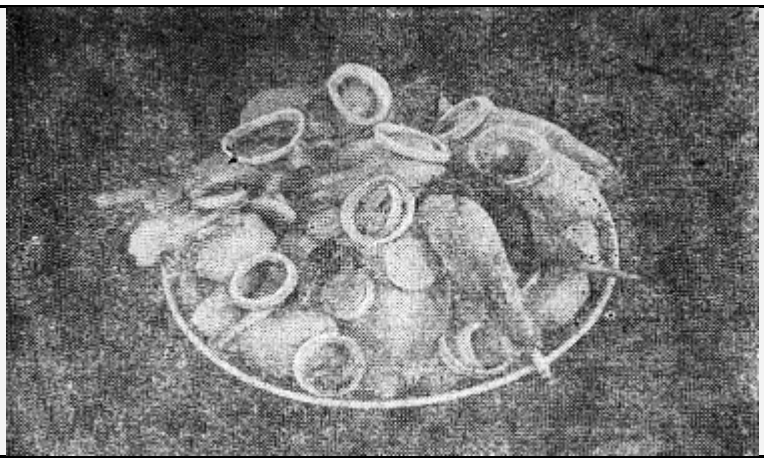
КУРИЦА ПО-ТАТАРСКИ. Обработанную тушку курицы промыть в холодной воде и целиком сварить.

Очистить и вымыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в отдельной посуде.

Готовый картофель уложить в сковороду, на картофель положить нарезанную на куски курицу, а сверху залить соусом овощным по-татарски (см. стр. 37[12]). Сковороду закрыть крышкой такого же размера, поставить на плиту или печь и тушить 30 мин. Курица подается на стол в сковороде и затем раскладывается в тарелки.

Так же готовятся утка и индейка по-татарски.

Отваренной курицы — 100 г, лука — 35 г, моркови — 35 г, отварного картофеля — 150 г, бульона — 30 г, масла топленого — 10 г, соль, перец.



Курица по-татарски.

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ. Молодую курицу можно жарить целиком, при этом ножки рекомендуется привязать к тушке ниткой. Взрослых кур (также гусей, уток, индеек) перед жареньем можно отварить до полуготовности.

Промытую тушку слегка натереть солью сверху и изнутри, положить на сковороду или противень с разогретым до температуры 150-160° жиром и обжаривать на плите до образования корочки по всей поверхности тушки, после чего поместить сковороду с курицей в духовку или жарочный шкаф и довести до готовности, время от времени поворачивая тушку и поливая ее жиром и соком, выделяющимся при жарении.

Готовую курицу разрезать на куски, облить соком и жиром со сковороды и подать к столу, отдельно или с гарниром, крупно нарезанным жареным картофелем или гречневой кашей.

Если курица старая, ее нужно сначала сварить в бульоне, затем разделать на порции, каждый кусок обмакнуть в смесь яйца с молоком, положить на разогретую сковороду с жиром и обжарить до образования румяной корочки.

Готовые куски подать политым растопленным маслом.

Курицы — 100 г, масла топленого — 10. г, гарнира — 150 г, мясного сока — 30 г, соль.

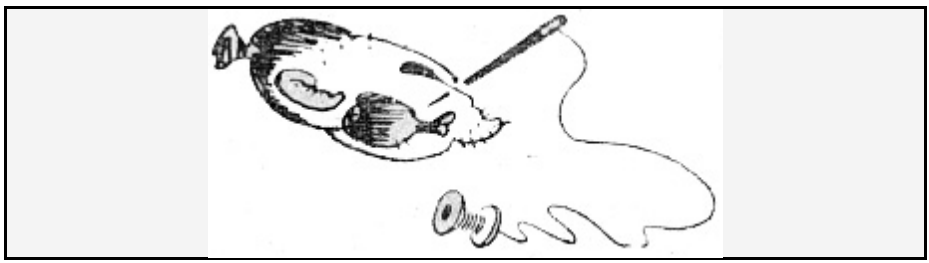
ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕНЫЙ ВО ФРИТЮРЕ. Обработать цыпленка, тщательно промыть холодной водой, обтереть изнутри

и снаружи солью; крылышки и ножки привязать к тушке. Положить цыпленка в глубокую сковороду (или кастрюлю) в кипящее топленое масло и поджарить. Когда цыпленок подрумянится со всех сторон, его, целиком или разрезав на куски, подать на стол.

Цыпленка — 100 г, масла топленого — 20 г, соль по вкусу.

КУРИЦА ТУШЕНАЯ. Обработанную тушку курицы разрубить на порции, посолить и слегка обжарить на разогретой сковороде с маслом. Подрумянившиеся куски сложить в глубокую кастрюлю, сверху уложить нарезанный крупными кружками сырой картофель, кольца лука, моркови. Все залить куриным бульоном или добавить сметаны, посыпать еще раз солью, перцем, плотно закрыть кастрюлю и тушить до готовности.

Курицы тушеной — 100 г, картофеля — 150 г, масла топленого — 10 г, сметаны — 20 г, лука — 10 г, моркови — 10 г, соль, перец.



ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ. Подготовленного для жаренья молодого гуся посолить снаружи и изнутри, ножки и крылышки привязать к тушке ниткой, положить на противень спинкой вниз, полить жиром или водой (если тушка жирная) и поставить в жарочный шкаф или духовку. Чтобы тушка поджаривалась равномерно, ее надо время от времени переворачивать и поливать образовавшимся при жарке соком и жиром.

Взрослых гусей перед жареньем можно отварить до полуготовности.

Готового гуся разрезать на порции по 100 г, облить соком и жиром со сковороды и подать к столу отдельно или с гарниром — крупно нарезанным жареным картофелем или гречневой кашей.

Так же жарятся утка и индейка.

Гуся жареного — 250 г, утки — 240 г, индейки — 100 г, масла топленого — 15 г, гарнира — 150 г.

ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ. Обработанного, промытого гуся обтереть изнутри и снаружи солью и нафаршировать яблоками, очищенными от кожицы и

сердцевины и нарезанными дольками. Разрез в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить на спинку в глубокую сковороду или гусятницу, добавить полстакана воды и жарить в жарочном или духовом шкафу, переворачивая время от времени, несколько раз поливая вытопившимся жиром и соком. Гуся жарят 1-1,5 часа. Затем вынуть ложкой яблоки, тушку разрубить, положить в тарелку и обложить яблоками.

К гусю весом в 3-3,5 кг взять 1-1,5 кг антоновских яблок.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ. Свежезаколотая индейка бывает слишком мягка для жаренья, поэтому ее надо выдержать на холоде в течение 1-2 дней.

Вынутые из индейки печень, желудок, сердце обработать, слегка отварить в слабопосоленной воде и провернуть с добавленным белым хлебом через мясорубку.

В полученную массу положить две ложки топленого масла, 3-4 яйца, добавить соли, перцу, тщательно все перемешать и начинить индейку. Тушку положить в сковороду с маслом н жарить в печи или духовке до готовности.

К индейке весом в 3-4 кг берется: 3-4 яйца, 2-3 ложки масла, 200 г белого хлеба (мякоти), перец, соль.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ. Обработанную, хорошо промытую тушку гуся залить горячей водой и варить до полуготовности, затем вынуть из бульона и натереть снаружи и изнутри солью и перцем.

Тушку гуся заполнить разрезанным на половинки сырым картофелем.

Приготовить пресное тесто, раскатать слоем в полсантиметра и завернуть в него гуся.

Тушку поместить в специальную посуду — гусятницу, выложенную изнутри влажной бумагой, сверху прикрыть такой же бумагой, накрыть крышкой и поставить на ночь в протопленную печь или на 3-4 часа в слабо обогреваемый духовой шкаф.

Из готового гуся осторожно вынуть картофель, тушку вместе с тестом разрубить на порции и разложить по тарелкам.

В каждую тарелку добавить картофель, вынутый из тушки.

На одного гуся — 1,5-2 кг картофеля, теста — 800-1000 г, соль, перец.

ВЯЛЕНЫЙ ГУСЬ ТУШЕНЫЙ. Хорошо очищенную тушку вяленого гуся вымочить 2-3 часа в воде, разрубить на порции, сложить в кастрюлю, залить бульоном и поставить на медленный огонь. В бульон добавить лук, перец.

Готового гуся разложить на тарелки и гарнировать отдельно отваренными крупными картофелинами.

К вяленому гусю подается овощной или томатный соус.

ГУСЬ ПО-ДОМАШНЕМУ. Это блюдо готовится в деревнях, в печке.

Обработанный гусь разрубается на части. Картофель величиной с куриное яйцо очищается, крупно режется репчатый лук. Все эти продукты перемешиваются в отдельной посуде, добавляется соль, перец, лавровый лист, топленое масло. Затем все перекладывают в чугун, наливают немного воды, добавляют по вкусу сметаны, закрывают крышкой и ставят в протопленную печь на 2-3 часа.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРУПОЙ. Обработанного гуся промыть, вытереть насухо полотенцем, а затем внутри и снаружи натереть солью. До полуготовности отварить крупу — рис или полбу, откинуть на сито, положить, топленое масло и все хорошо перемешать. Этой начинкой нафаршировать гуся, затем положить его в гусятницу, сверху помазать сметаной, закрыть крышкой и поставить на ночь в протопленную печь.

При подаче на стол в каждую тарелку кладется кусок гуся и вкусная рассыпчатая каша.

ГУСЬ ИЛИ УТКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ. Обработанную тушку гуся или утки разрубают на куски весом по 50 г, кладут в глубокую кастрюлю или казан (котел), наливают немного воды и варят до полуготовности. Затем кладут соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, тонко нарезанную морковь, хорошо промытую крупу — рис, пшено или гречку, добавляют сметану, закрывают крышку и на слабом огне тушат до готовности.

Гуся или утки — 100 г, крупы — 60-70 г, лук, морковь — 20-г, соль, перец.

ГУСИНАЯ ШЕЯ ФАРШИРОВАННАЯ. Обработать тушку гуся. Отрубить как можно длиннее шею, снять с нее кожу и промыть холодной водой. Затем обсушить ее, посолить, поперчить и поставить на холод на 10-15 мин.

Отварить до полуготовности перебранный, промытый горячей водой рис, откинуть на сито, добавить пассерованный репчатый лук, сливочное масло, соль, перец, немного бульона, чтобы фарш был жидковатым.

Завязанную с одного конца кожу заполнить фаршем, не доложив на два пальца, и завязать с другого конца. Полученную «колбаску» положить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона или воды и варить до готовности. Затем положить на масляную сковороду и запечь в духовке.

На стол, подается в горячем виде.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Покупая тушку курицы, помните, что грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой — легко.

2. Старую курицу перед жареньем нужно предварительно отварить.

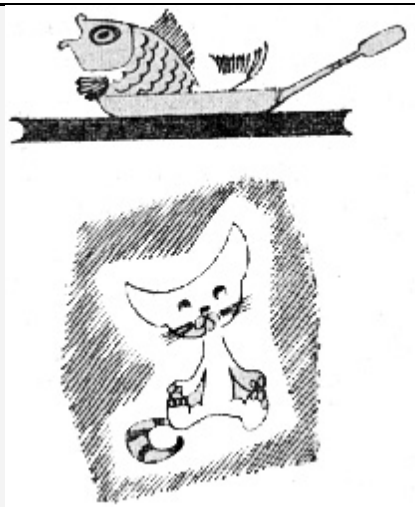
3. Прежде чем опалить курицу, ее нужно натереть мукой, тогда все оставшиеся волоски будут ясно видны и их легче опалить.

4. Перед жареньем птицу вначале следует натереть солью, а затем смазать равномерно жиром (топленым маслом, комбижиром). Если сделать наоборот (вначале жир, потом соль), птица подрумянится неравномерно и внешний вид ее будет некрасивым.

5. Старая курица будет вкуснее, если припустить ее в молоке или сметане.

6. Чтобы различить тушки курицы и петуха, надо иметь в виду, что у петуха кожа тонкая, синеватого цвета, на ногах длинные шпоры. У курицы кожа толще и белее, мясо жирное.

РЫБНЫЕ БЛЮДА



Рыба, как и мясо, является одним из наиболее питательных продуктов. Содержащиеся в рыбе белки, жиры и другие питательные вещества легко усваиваются организмом.

Для приготовления пищи используется свежая, мороженая или соленая рыба.

Мороженую рыбу до первичной обработки оттаивают в холодной воде. Оттаивать в теплой воде не рекомендуется, так как рыба при этом мякнет, теряются ее ценные питательные вещества, и сотовые блюда получаются недостаточно вкусными и полноценными. После оттаивания удаляют чешую, рыбу потрошат и моют в холодной воде.

Соленую рыбу (судак, сазан, лещ, и другие породы) до первичной обработки в течение 30-40 мин. вымачивают в холодной воде. После этого удаляют чешую, потрошат и снова вымачивают в холодной воде в течение 4-5 часов, чтобы обессолить рыбу. Воду следует менять через каждый час.

ОБРАБОТКА

Обработка рыбы. Рыбу обрабатывают разными способами в зависимости от породы и блюда, которое из нее будет приготовлено.

Первичную обработку чешуйчатых рыб (судак, щука, карп, лещ и др.) начинают с удаления спинных плавников. Для этого с обеих сторон плавников острым ножом делают неглубокие надрезы в мякоти, а затем срезают плавник в направлении к голове. Чешую счищают ножом или скребком в направлении, от хвоста к голове. После очистки от чешуи у рыбы разрезают брюшко от головы до брюшного плавника и удаляют внутренности. Печень следует удалять осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь. В случае если желчный пузырь будет раздавлен, место, куда попала желчь, отрезают или протирают солью. После удаления внутренностей и жабер прорезают пленку, покрывающую позвоночник, и тщательно промывают выпотрошенную рыбу в холодной воде.

Вымытую рыбу нарезают на куски. Очень крупную рыбу предварительно пластуют, разрезают на две половины вдоль позвоночника, а затем нарезают на куски требуемой величины.

Если надо приготовить блюдо, для которого мякоть рыбы требуется пропустить через мясорубку, обработка производится несколько иначе. Вначале у рыбы разрезают брюшко, удаляют внутренности, затем срезают филе, зачищают от костей и снимают кожу (у неочищенных от чешуи рыб кожа отделяется легче).

Обработка осетровых рыб (белуга, севрюга, осетр и др.). Рыбу осетровых пород, если она мороженая, оттаивают на воздухе при комнатной температуре, отрубают голову с плавниками, снимают спинные жучки. Затем ее пластуют, разрезают на куски, вилкой или толстой иглой удаляют вязигу, очищают ножом сгустки крови у позвоночника и моют в холодной воде. После этого куски рыбы на две минуты погружают в горячую вводу для ошпаривания. Вынув рыбу из воды, ножом счищают с кожи брюшка жучки (костные пластинки). Если они счищаются с трудом, следует еще раз подержать рыбу в кипятке. После очистки рыбу промыть в холодной воде.

Если мелкую мороженую рыбу надо приготовить в целом виде, ее оттаивают на доске при комнатной температуре. Последующая обработка производится вышеуказанным, способом.

Обработка стерляди. Стерлядь ошпарить и чистить ножом в направлении от хвоста к голове или срезать, прихватывая кожу,

спинные, затем брюшные и боковые костные пластинки. Разрезать брюшко и удалить внутренности и вязигу, потом жабры. Очищенную рыбу промыть в холодной воде и вытереть полотняной салфеткой для удаления слизи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ. Для фарширования используются щука и судак.

Если фаршируется щука, то для устранения запаха стоячей воды и тины рыбу следует вымыть в трехпроцентном водном растворе уксуса.

Осторожно, стараясь не повредить кожи щуки, очистить рыбу от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, вынуть со стороны головы внутренности. Из головы удалить жабры и нарезать рыбу на поперечные куски (кругляши) шириной в 2-3 см. Тщательно промыть кругляши холодной водой и положить их в решето, чтобы дать стечь воде.

Затем из кусков рыбы острым узким ножом вырезать мякоть, стараясь при этом не повредить кожи, убрать кости. Вырезанную мякоть вместе с луком и белым хлебом пропустить через мясорубку 2-3 раза. Добавить в фарш соли, перца, немного сахарного песку, растительного масла, выпустить яйцо и тщательно все перемешать.

Готовым фаршем заполнить кожу рыбы, из которой была вырезана мякоть, срезы выровнять ножом, смоченным в сыром яйце.

Продукты в кастрюлю кладут слоями: на самое дно слой тщательно промытой кожицы репчатого лука, затем слой нарезанной кружочками моркови, фаршированные куски рыбы, затем еще слой овощей и сверху слой рыбы. В кастрюлю налить кипящей воды так, чтобы она только покрывала рыбу и овощи, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 1-1,5 часа. Во время варки нужно следить, чтобы овощи и рыба не пригорели, в случае бурного кипения следует ослабить огонь.

Готовую рыбу подать по 1-2 куска на порцию с отварным картофелем. Блюдо украсить зеленью. При подаче к общему столу готовые куски вынуть из кастрюли и переложить на овальное блюдо, составив их в виде целой рыбы. В процеженном рыбном бульоне можно сварить картофель, которым обложить рыбу перед подачей на стол.

Для фарширования рыбы весом 1,5-2,5 кг взять 200 г белого хлеба, 20 г лука, 1-2 моркови, чайную ложку сахарного песка, 2 яйца, столовую ложку подсолнечного масла, перец по вкусу.

РЫБА ОТВАРНАЯ. Для варки пригодны все породы рыб, но лучше использовать судака, стерлядь, севрюгу, белугу. Следует помнить, что рыба бывает тем вкуснее, чем меньше воды наливается при ее варке. Поэтому воды наливают, чтобы лишь

покрыть рыбу.

При варке свежей рыбы на каждый литр воды кладут чайную ложку соли, немного моркови, петрушки, 1-2 лавровых листа, немного перца и нарезают головку лука (можно класть соленые огурцы).

Варят рыбу в целом виде или нарезанную на куски. Рыба, сваренная в целом виде, вкуснее.

Все породы рыб следует варить при слабом кипении до полной готовности. Осетрину, севрюгу и белугу, нарезанную на небольшие куски, варят в течение 20-30 мин. после закипания. Если же вес кусков превышает 500 г, срок варки достигает около часа. Судак и щука в целом виде должны кипеть 30-40 мин., а нарезанные на куски весом в 100-150 г — 15-20 мин.

Вымоченную соленую рыбу варят без соли.

Отварная рыба подается на стол как в горячем, так и в холодном виде с отварным картофелем.

РЫБА ЖАРЕНАЯ. Для жаренья пригодны сазан, лещ, карась, язь, карп, навага, жерех и другие породы рыб.

Крупную рыбу для лучшего прожаривания предварительно нарезают на куски толщиной в 2-3 см. Мелкую рыбу жарят целиком, удалив жабры. Рыбу можно жарить на масле, а также во фритюре. Для жаренья используют растительное масло, комбижир, топленое масло. Жарить на сале не рекомендуется.

Очищенную, вымытую и нарезанную на куски рыбу за 15-20 мин. до жаренья вымочить в молоке, смешанном с солью и перцем (на четверть стакана молока или воды — чайную ложку соли), после чего обвалять в муке или сухарях и положить на сковороду с кипящим жиром.

Жарить следует в глубокой чугунной сковороде. Такая сковорода прогревается равномерно, и рыба прожаривается лучше. Сковороду предварительно следует вымыть, сильно разогреть и на нее положить масло. Рыбу кладут после закипания масла. Обжаривать рыбу (или куски ее) следует с обеих сторон, до образования румяной корочки. Затем сковороду накрывают и продолжают держать на огне в течение 5-7 мин., чтобы рыба лучше прожарилась, или доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

ТЭБЕ ИЗ РЫБЫ. Тэбе готовят из мелкой речной рыбы.

Обработанную и промытую рыбу положить на решето, чтобы стекла вода, посолить и перемешать. Для жарки рыбу кладут на разогретую сковороду с кипящим жиром. Жарят рыбу с обеих сторон до образования румяной корочки, причем рыба должна быть зажарена так, чтобы кости ее стали ломкими и съедобными. Пожарив, рыбу полить яйцом, смешанным с молоком, и поставить

в печь или духовой шкаф. Через 15-20 мин. готовое тэбе подается в сковороде на стол.

Рыбы — 250 г, яиц — 2 шт., топленого масла — 20 г,: молока — 50 г, соль, перец.

РЫБНОЕ ТЭБЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ. Небольшую рыбу (карась, карп, лещ) обработать, хорошо промыть. Затем снаружи и внутри натереть солью, посыпать перцем. Приготовленная таким образом рыба укладывается на масляную сковороду, сверху обильно поливается сметаной и ставится в духовку или протопленную печь. По желанию можно рыбу посыпать мелко нарезанным репчатым луком.

На стол рыба подается в сковороде.

РЫБА В ТЕСТЕ. Взять некостлявую рыбу (небольшого размера судака), обработать ее, натереть солью и перцем. Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его лепешками, положить на них рыбу и защипать в виде длинных пирожков. Затем укладывают их на масляную сковороду, сверху мажут яйцом и ставят на 1-1,5 часа в протопленную печь.

Можно делать и пресное тесто из ржаной муки с добавлением сметаны.

РЫБА ПО-ДОМАШНЕМУ. Берут мелкую рыбу, обрабатывают, солят, перчат и выносят на 10-15 минут на холод, после чего окунают в жидкую сметану и жарят на раскаленной сковороде с жиром до полуготовности. Затем на рыбу кладется кружочками картофель, мелко нашинкованный репчатый лук, лавровый лист, еще солят, перчат, доливают молоко, закрывают крышкой и тушат на медленном огне.

ЛЕЩ, ЖАРЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ. Обработанный крупный лещ промывается холодной водой, затем его солят, перчат, панируют в муке и жарят с двух сторон в масле на сковороде. Поджаренная рыба ставится на 5-7 минут в духовку и в горячем виде подается на стол.

РЫБА ЗАСУШЕННАЯ. Мелкую рыбу обрабатывают, посыпают солью, перцем, хорошо перемешивают и ставят на 15-20 минут на холод. Рыба должна быть сухой. Приготовленная таким образом рыба укладывается на промасленный лист или сковороду и ставится в средненагретую духовку на 3-4 часа. К готовой рыбе хорошо подать отварной картофель, квашеную капусту, ржаной хлеб.

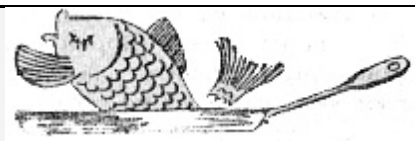
РЫБА ТУШЕНАЯ. Для этого блюда подходит малокостлявая рыба. Ее обрабатывают, моют, разрезают вдоль позвоночника — получается рыбное филе. Его режут на кусочки в 5-6 см шириной, солят, перчат и 10-15 минут держат на холоде. Затем рыбу обжаривают в масле до полуготовности, укладывают в глубокую

кастрюлю, туда добавляют мелко нарезанный репчатый лук, сметану, закрывают крышку и тушат на медленном огне до готовности.

РЫБА, ПАНИРОВАННАЯ В СУХАРЯХ. Обработанную и промытую рыбу положить в решето, дать стечь воде, обсушить рыбу салфеткой. Затем посыпать солью и перцем, смочить в сыром яйце, размешанном в молоке, и обвалять в сухарях. Подготовленную таким образом рыбу обжарить в сковороде на масле и подать на стол в горячем виде с вареным или жареным картофелем.

Так жарятся судак, лещ, карп, сазан, корюшка, осетрина.

На 1,0 кг рыбы берется: 1 стакан молока, стакан толченых сухарей, 2 яйца, 200 г масла для жаренья.



КАРАСЬ ПО-ДОМАШНЕМУ. Обработанную, выпотрошенную, с удаленными жабрами рыбу длиной до 15 см кладут в молоко, посоленное по вкусу, и держат 20-30 минут, затем вынимают, обсушивают салфеткой. Внутри и снаружи карася натирают перцем, и солью, панируют в муке и обжаривают до полуготовности. После этого укладывают в глубокую сковороду, заливают сметаной и ставят в духовой шкаф. Через 10 минут кладут мелко нашинкованный репчатый лук, блюдо снова ставят в духовой шкаф и доводят до готовности. К карасю подают отварной картофель.

Карась — 1 шт. (100-150 г), сметаны — 50 г, лука репчатого — 30 г, масла для жаренья — 10 г, картофеля отварного — 150 г, соль, перец.

СТЕРЛЯДЬ ПО-ВОЛЖСКИ. Обработанную стерлядь (см. стр. 160[13]) натирают внутри солью и перцем и ставят в холод на один час. Затем стерлядь режут пополам, кладут на смазанную маслом сковороду н ставят в духовку. Через 15 минут рыбу мажут сверху сметаной и вновь ставят в духовку. Когда стерлядь запечется, поверх нее укладывают пассерованный мелко нашинкованный лук, добавляют еще немного сметаны и доводят до готовности. Рыба подается в горячем виде.

Стерляди — 250 г, сметаны — 50 г, лука репчатого — 30 г, соль, перец по вкусу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы легче счистить чешую, несколько секунд подержите рыбу в горячей воде.

2. Рыба не будет пахнуть болотной тиной, если ее вымыть в крепком растворе соли.

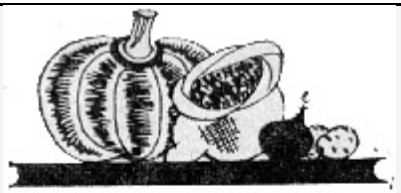
3. При варке рыбы лук, лавровый лист и перец нельзя долго кипятить, так как ухудшается вкус рыбы.

4. Рыбу следует жарить непосредственно перед подачей на стол, так как при хранении ее вкус ухудшается.

5. Рыбный бульон будет вкуснее, если брать для варки рыбу различных пород: ерш, окунь, судак и т. д.

6. Если бульон варится из голов рыб, обязательно нужно убрать жабры, иначе бульон будет горьким и мутным.

ОВОЩНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА



КАРТОФЕЛЬ

Из картофеля можно приготовить большое количество разнообразных блюд.

К мясным, рыбным блюдам в татарской кухне чаще подаются различные картофельные гарниры, реже крупяные и из макаронных изделий. Картофель используется в отварном виде, с соусом по-татарски, реже жареный.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. Очищенный картофель положить в подсоленную кипящую воду и сварить до готовности; слить воду, пять минут подержать на слабом огне. После этого картофель размять деревянным пестом, добавить сливки или горячее молоко, сливочное масло, соль по вкусу, можно выпустить яйцо и тщательно перемешать. Такое пюре можно подать к столу и как гарнир к различным мясным блюдам, и как самостоятельное блюдо.

Вкусовые качества картофельного пюре намного улучшатся, если его выдержать на сковороде с жиром 10-15 мин. в протопленной горячей печи или духовке.

КАРТОФЕЛЬ ЗАРУМЯНЕННЫЙ. Очищенный и промытый картофель нарезать половинками, разложить срезом вниз на разогретую сковороду с жиром, посолить и поставить сковороду во протопленную горячую печь или в духовку. В печи картофель со всех сторон покрывается румяной корочкой. Готовый картофель в горячем виде подается на стол. Для улучшения вкуса картофель рекомендуется жарить со шкварками.

Картофель зарумяненный.

КАРТОФЕЛЬ В КОЖИЦЕ. Неочищенный картофель тщательно вымыть и положить для варки в кипящую воду. Солят картофель лишь перед тем, как он сварится. Закладывать картофель в холодную воду не рекомендуется, так как при этом содержащиеся в нем витамины разрушаются и готовый картофель получается водянистым.

Сваренный картофель в кожице можно очистить, нарезать пополам и подать к столу со сметаной, катыком или с маслом, в котором зажарен лук.

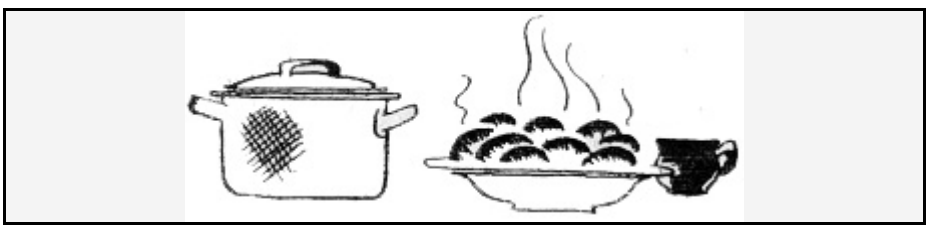
Если картофель очень крупный и рассыпчатый, его разрезают пополам и варят в огуречном или капустном рассоле.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ. Обычно молодой картофель бывает несколько водянист и имеет своеобразный горьковатый привкус. Молодой картофель легко очищается и быстро варится. Перед варкой его кладут в ведро или кастрюлю, заливают водой и тщательно моют. При этом картофель очищается от кожуры: остатки кожуры соскоблить ножом. Залить картофель кипящей водой, мелкий целиком, крупный (крупнее куриного яйца) разрезав пополам. В закипевшую воду добавить соль по вкусу. Когда картофель сварится, воду слить, а открытую кастрюлю еще 5 мин. держать на слабом огне. Особенно вкусен молодой картофель, сваренный на пару. Перед подачей на стол в картофель можно положить сливочное масло.

К молодому картофелю подают теплое или холодное топленое молоко, сметану или процеженное кислое молоко;

заправляют картофель поджаренным или зеленым луком. Молодой картофель можно использовать и как гарнир к тушеному мясу.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ. Очищенные одинаковые клубни картофеля промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой и подсолить, варить на слабом огне. Когда картофель почти готов, слить воду и обсушить его 3-5 мин, затем положить растопленное сливочное масло. Картофель подается как гарнир к отварному, тушеному мясу, птице и рыбе, а также как самостоятельное блюдо с маслом, молоком, сметаной или катыком.



КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ. Неочищенный картофель промыть, обсушить, положить в протопленную печь или горячую духовку и закрыть печную дверцу. Примерно через час картофель вынуть. Готовность картофеля узнают, сжимая картофелины пальцами: пропеченные картофелины бывают мягкими.

Готовый картофель положить в сухую посуду и накрыть влажной салфеткой: при этом картофель пропаривается и с него легче счищается кожура. Через некоторое время картофель можно подать на стол со сливочным маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ. Картофель нарезать кружочками, обжарить на сковороде, добавить соль, лук, нарезанный кольцами, лавровый лист, бульон, все тщательно перемешать и поставить в духовку тушить. Готовый картофель подать к мясным блюдам с соусом по-татарски (см. стр. 37[14]).

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ. Очищенный картофель нарезать тонкими брусочками. Топленое масло раскалить на сковороде до 170-180°, положить в него картофель и обжарить до образования корочки, посолить, затем довести да полной готовности в жарочном шкафу или духовке.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ. Картофель нарезать тонкими брусочками или ломтиками. Топленое масло раскалить на глубоком противне или сковороде до 180-190° и обжарить в нем картофель до образования корочки, после обжаривания посолить.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОБЖАРЕННЫЙ. Картофель в кожуре промывают, варят, при варке солят. Вареный картофель охлаждают и очищают от кожицы, еще раз солят, перчат по вкусу и целиком жарят во фритюре 2-3 минуты. Затем укладывают на лист и ставят в духовой шкаф на 3 минуты. Обжаренный картофель подается к мясным блюдам и используется как самостоятельное блюдо.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ СО СПЕЦИЯМИ. Клубни картофеля очищают, промывают холодной водой и целиком варят. После закипания кладут соль, перец, лук репчатый, очищенный и нарезанный крупными кусками, и доваривают на тихом огне.

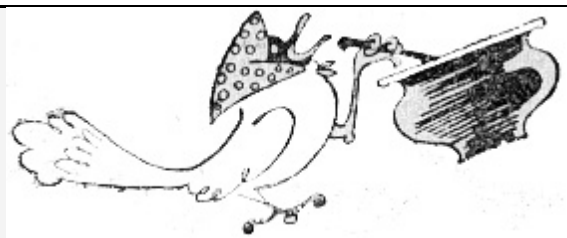
В конце варки кладут лавровый лист. Затем сливают воду и ставят сушить. Заправляют по вкусу сливочным или растительным маслом, посыпают укропом.

На стол подают в горячем виде. Картофель применяют как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам. К картофелю, заправленному сливочным маслом, можно подавать катык.

КАШИ

Каши готовят из круп. Крупа должна быть чистой, хорошо перебранной, хорошо вымытой и не горчить.

Кашу можно варить жидкую, вязкую и рассыпчатую. При варке к каше добавляют по вкусу сахар, масло, молоко, сливки, соль и др. Каша подается обычно со сливочным маслом, молоком и катыком.



МАННАЯ КАША (жидкая). Налить в кастрюлю молоко пополам с водой, поставить на огонь и дать закипеть; добавить соль и сахарный песок. Помешивая, струйкой сыпать манную крупу. Готовую кашу положить в тарелки, полить сливочным маслом и подать на стол.

Манной крупы — 50 г, молока — 150 г, воды — 50 г, сахару — 10 г, масла — 20 г, соль.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША (рассыпчатая). Перебрать гречневую крупу и, помешивая, калить на сковороде или на листе до тех пор, пока она не подрумянится. Налить в кастрюлю воды, добавить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, сыпать в него каленую гречневую крупу и кипятить до сгущения. Когда каша начнет сгущаться, кастрюлю надо завернуть потеплее и поставить на 45-60 мин.

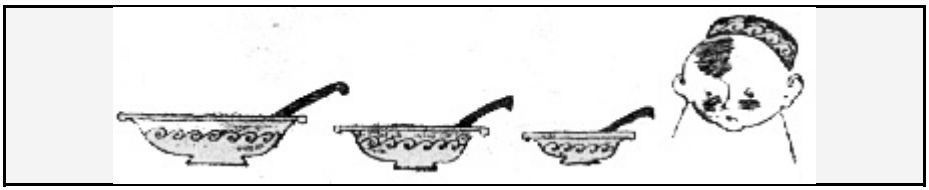
Если каша варится в печке, то нет надобности предварительно калить крупу. В чугун (кастрюлю) налить воды, положить соль, крупу, масло, плотно закрыть крышку и на 2-3 часа поставить в печь. Каша должна получиться рассыпчатой, на стол подается в горячем виде с маслом.

Гречневой крупы — 100 г, воды — 200 г, масла — 20 г, соль.

РИСОВАЯ КАША. Рис промыть несколько раз в горячей воде, положить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-8 мин. Затем откинуть на сито или дуршлаг. Процедить, положить в кипящее молоко и варить 15 мин. Когда каша начнет сгущаться, добавить соль и сахарный песок, плотно закрыть и варить на

слабом огне 20-30 мин.

Риса — 70 г, молока — 100 г, воды — 150 г, сахару — 10 г, масла — 20 г, соль.



ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ. Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезать на мелкие кубики, опустить в кипящую воду или молоко, добавить соль и довести до кипения. После этого всыпать подготовленное пшено и варить. Готовую кашу охладить примерно до 70° добавить сырые яйца, перемешать, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями, сверху кашу разровнять, смазать смесью из яйца со сметаной и запечь в духовом шкафу.

Подают запеканку со сметаной, маслом, молочным или сметанным соусом.

Тыквы очищенной — 80 г, пшена — 30 г, молока — 80 г, яиц — 1/2 шт., масла топленого — 10 г, сметаны — 50 г, соль.

КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ. Сырую, очищенную от корок и семян тыкву нарезать на мелкие кубики или пропустить через мясорубку с редкой решеткой, опустить в кипящее молоко, разбавленное водой, добавить соль, сахар и, нагревая, довести до кипения. Затем всыпать подготовленное пшено и варить до полуготовности.

Снять с огня, закрыть плотно крышкой и поставить в духовку на 45-60 мин.

Можно варить немного по-другому. Тыкву надо мелко нарезать кубиками, ошпарить водой и положить в кастрюлю с молоком. В остальном готовить так же, как указано выше. Но таким способом кашу надо варить долго на медленном огне.

Подают кашу горячей, политой маслом, как второе блюдо.

ТОЛОКНО. Его варят из пшеничной, гречневой, овсяной муки. Оно считается одним из простых блюд. Чаще всего варят толокно из овсяной муки. Предварительно нужно приготовить специальную муку. Для этого взять обдирную овсяную крупу, сварить ее, высушить и размолоть в муку.

В кастрюле (котле) растопить масло, налить соленой воды и, когда вода закипит, положить толокняной муки и тщательно перемешать.

Готовое толокно должно быть сухим, рассыпчатым. Оно подается на стол в горячем виде в тарелках, с маслом.

На 1 кг муки: 200-300 г воды, 150-200 г масла.

ТОЛОКНО ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ (второй способ). Высыпать овсяную муку в кипящее масло и жарить до легкого покраснения. Когда мука поджарится, добавить подсоленной воды и тщательно перемешать.

Толокно из других видов муки делается точно также.

На 1 кг муки берется: 200-300 г воды, 200г масла, немного соли.

АЛЬБА. Альба готовится из муки высшего сорта и считается деликатесом.

Муку высыпать в кипящее сливочное или топленое масло и, помешивая деревянной лопаткой, поджарить, не допуская подгорания. Когда мука покраснеет, добавить воды с сахаром и, так же постоянно помешивая, проварить 15-20 мин. Готовая альба принимает желтый цвет. Если необходимо придать альбе другой цвет, можно добавить вишневого или другого сока.

На 2,5-3 стакана муки берется: 100 г воды, 200 г сахарного песку, 200 г масла.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Картофель будет вкусным, если его варить в мясном бульоне.

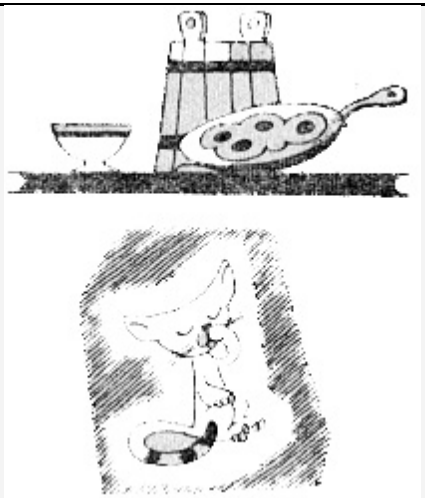
2. Картофельное пюре не следует разбавлять холодным молоком, так как оно приобретает некрасивый серый цвет. Для пюре нужно использовать только горячее молоко.

3. Не следует разминать отварной картофель скалкой, так как картофель разминается плохо, а скалка растрескивается. Делать это нужно специальным деревянным пестиком-толкушкой.

4. Если нужно протереть или размять отварной картофель, печеные яблоки, делайте это, пока продукты горячие. В холодном состоянии они плохо поддаются обработке.

5. Старый картофель будет вкуснее, если при варке добавить немного сахару.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОКА



ВАРКА ЯИЦ

Яйца можно варить разными способами — всмятку, в мешочек и вкрутую. Перед варкой их следует тщательно вымыть в холодной соленой воде.

Яйца всмятку. Желток и белок у яиц, сваренных всмятку, должны быть полужидкими. Для этого погрузить сырые яйца в кипящую воду и варить в течение 3-4 минут. Подавать в скорлупе.

Яйца в мешочек. Белок у яиц, сваренных в мешочек, должен быть плотным, а желток — жидким. Сырые яйца положить в кипящую воду и варить в течение 4-5 минут. Подавать горячими в скорлупе.

Яйца вкрутую. Подержать сырые яйца в кипящей воде в течение 8-10 мин. Нельзя класть яйца для варки в холодную воду, так как белок и желток получаются водянистыми, невкусными.

Готовые яйца надо сразу опустить в холодную воду, тогда скорлупа с них будет легко счищаться.

ТЭБЕ ИЗ ЯИЦ (яичный омлет). Разбить яйца. Добавить соль, сливки или молоко и тщательно перемешать. Переложить полученную смесь на разогретую с жиром сковороду и, накрыв ее, поставить в протопленную печь или на огонь. Через 10-15 мин. тэбе будет готово. Яичный омлет перед подачей на стол посыпают мелко нарезанным зеленым луком, а нарезанный на куски можно положить и в вегетарианский суп.

Яиц — 3 шт., молока — 45-50 г, масла — 10 г, соль по вкусу.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ. На вымытую сковородку положить масло, сильно разогреть сковороду, осторожно, стараясь не разорвать оболочки желтков, выпустить яйца. Белок посолить, а желток поперчить. При жаренье нельзя доводить яйца до затвердения и высыхания. Готовую глазунью в горячем виде подать на стол.

КАТЫК (простокваша из топленого молока). Вытопить цельное молоко, охладить до температуры примерно +40°С и положить в него тщательно перемешанную в отдельной посуде закваску (простоквашу средней кислотности). После этого хорошо перемешать молоко ложкой и обвернуть посуду чем-нибудь теплым, стараясь не трясти. Если в комнате не холодно, то через 6-8 часов катык будет готов, и его нужно вынести на холод.

Иногда, по желанию, катык приготовляется со свеклой или вишнями. Вымытую свеклу сварить, очистить от кожицы и мелко нарезать; из вишни удалить косточки и мякоть размять ложкой. Свеклу или вишню класть в горячее молоко до заквашивания.

Для повышения вкусовых качеств и питательности катыка в

молоко вместе с закваской можно влить стакан сметаны.

На 1 л молока 100 г закваски.

КОРТ (сушеный творог). Вскипятить молоко. Влить в кипящее молоко катык и продолжать кипячение. Немного спустя в посуде образуется творог, который следует кипятить до покраснения, затем добавить сахар и продолжить кипячение. Корт будет готов, когда выкипит вся жидкость. Готовый корт следует переложить в другую посуду и охладить.

Остывший корт в тарелочках можно подавать со сливочным маслом на стол.

Для длительного хранения корт следует высушить на солнце, в печи, либо в духовом шкафу.

I вариант: на 10 литров молока берется 1 литр катыка, 400 г сахару.

II вариант: на 1 кг выхода корта 33% влажности: творога обезжиренного — 1400 г, сахару — 230 г, масла топленого — 90 г.

КОРТ С МАСЛОМ. Высушенный корт истолочь в ступе и просеять. Затем добавить молока, топленого или сливочного масла, сахарного песка и поставить кипятить. Медленным кипячением довести корт до кашицеобразного состояния, после чего разложить на тарелки и охладить. На стол подавать в тех же тарелках.

Так же готовится корт с медом или вареньем (без косточек).

На 2 стакана просеянного корта берется: 1 стакан молока, 150 г сахарного песку и 300 г топленого масла.

КАЙМАК (сметана). Если под рукой нет сепаратора, сметану можно снять следующим образом: налить молоко в глиняную или стеклянную посуду и поставить в холодное место. Через 2-3 дня образовавшуюся на поверхности молока сметану снять ложкой. Сметана подается на стол как самостоятельное блюдо, а также к другим блюдам.

Если мы хотим получить сливки, молоко нужно отстаивать не более суток, а затем снять верхний слой.

КАЙМАК ВАРЕНЫЙ. Разлить в глиняные горшки молоко, снять сметану (она не должна быть скисшей), положить ее в парное молоко и в горшке или чугуне поставить в горящую печь. Кипятить молоко в течение 4-5 минут до покраснения. После этого вынуть посуду из печи и примерно сутки выдержать на холоде. Образовавшуюся в посуде густую твердоватую массу — вареный каймак — осторожно нарезать на куски, разложить в тарелки и подавать на стол.

СУЗЬМА (процеженный катык). Свежеприготовленный охлажденный катык налить в мешочек, сшитый из двух слоев

марли и повесить в прохладном месте. Спустя 3-4 часа из катыка вытечет вся сыворотка, и в мешочке образуется мягкая липкая масса — сузьма.

В сузьму добавляют сливки, сметану или сахарный песок и подают на стол.

Чтобы получить творог, нужно процедить простоквашу, сделанную из сырого молока. Если этот же творог прокипятить, получится эремчек.

АЙРАН (напиток из катыка). Айран употребляется, как правило, в жаркие летние дни. Его можно подавать к столу с пшенной кашей или с картофельным пюре.

Налить в посуду катык и, размешивая деревянной ложкой, тщательно размять все комки; добавив в катык охлажденную кипяченую воду, хорошо перемешать, и айран готов к употреблению.

Для приготовления айрана используют родниковую воду, охлажденные минеральные воды.

По желанию в айран кладут сахарный песок или соль.

На 100 г катыка берут 100 г холодной воды.

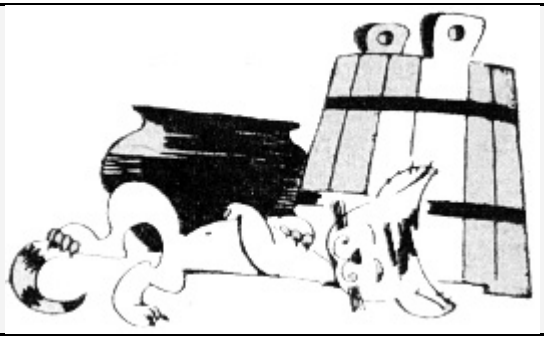
Молочные изделия.

ГУСТОЕ МОЛОКО. Парное молоко кипятят долго, в течение одного часа. При этом оно начинает густеть. Во время кипения на 1 литр молока кладут 300 г сахарного песку и кипятят до полного загустения. Потом разливают в стеклянную посуду и ставят на холод. Подают к чаю.

КВАШЕНОЕ МОЛОКО. В парное молоко кладут сметану и сутки выдерживают в теплом месте. Когда молоко заквасится, его

ставят в холодное место. Полученную простоквашу можно использовать в качестве закваски для приготовления катыка.

На 1 л молока 100-150 г сметаны.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы яйцо не лопнуло при варке, тупой конец его прокалывают иголкой.

2. Треснувшее яйцо не вытечет, если его варить в подсоленной воде.

3. Не следует разбивать яйцо над сковородой, где будет жариться яичница: протухшее яйцо может испортить все блюдо.

4. Омлет будет вкуснее, если вначале взбить яйца а потом добавить молоко, соль и перец.

5. Чтобы отличить вареное яйцо от сырого, нужно покрутить его на столе: вареное яйцо хорошо крутится, сырое — плохо.

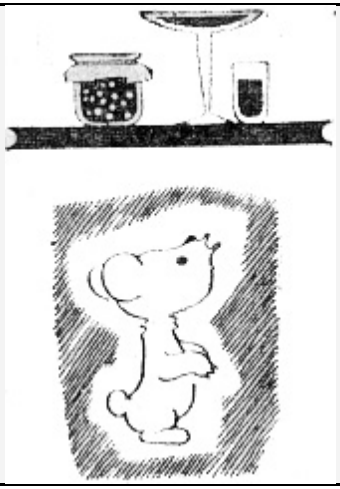
6. Молоко не убежит, если края кастрюли смазать жиром.

7. Посуду из-под молока вначале нужно мыть холодной, а затем горячей водой.

8. Чтобы быстрее вскипело молоко, в кастрюлю кладут немного сахарного песку.

9. Если молоко прокисло, его можно использовать для теста.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ



КОМПОТЫ

Компот можно приготовить из одного вида плодов, ягод или из их смеси. Для компотов используют свежие и сушеные фрукты. Компоты подаются на стол в охлажденном виде.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ВИШЕН. Перебрать вишни, промыть в холодной воде, очистить от косточек. Залить косточки горячей водой и вскипятить. Через 5-6 минут после закипания процедить воду, положить сахар, промытые и нарезанные яблоки и кипятить 10 мин. После этого добавить очищенные от косточек вишни, дать покипеть еще 5-10 мин. и снять компот с огня.

На 200 г компота: яблок свежих — 50 г, вишни — 50 г, сахару — 30 г.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ. Промытые яблоки разрезать каждое на 6-8 долек, удалить ножом сердцевину. В кастрюлю налить воду, всыпать сахар и вскипятить. В полученный сахарный сироп добавить нарезанные яблоки и поставить на слабый огонь. Время варки зависит от сорта яблок, но в любом случае нужно кипятить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Некоторые сорта яблок, например, антоновку, нельзя долго кипятить, так как она сваривается тотчас после закипания.

Компот из груш готовится так же, но если взяты твердые сорта, варится дольше.

Если компот варится из яблок и груш, в кипящий сироп сначала кладутся груши, а затем яблоки. Чтобы компот был красивым и фрукты были готовы в одно время, нарезать их следует одинаково, одной формы.

На 200 г компота: яблок — 100 г, сахару — 30 г.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И СЛИВ. Налить в кастрюлю воды, всыпать сахар и вскипятить. В кипящий сироп положить промытые, очищенные от сердцевины и нарезанные яблоки и кипятить 10 мин., после чего добавить очищенные от косточек сливы и кипятить еще 4-5 мин. Готовый компот охладить.

На 200 г компота: яблок свежих — 50 г, слив черных — 30 г, сахару — 30 г.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ. Сушеные фрукты перебрать, два-три раза промыть в теплой воде, отобрать яблоки и груши и нарезать их мелкими кусками. Затем все фрукты вместе всыпать в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Кипятить не менее 30 мин. Сахар добавить перед закладкой фруктов. Если сахар положить, когда фрукты уже будут готовы, то он не успеет впитаться в них.

На 200 г компота: сухофруктов — 40 г, сахару — 30 г.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА. Из чернослива получается компот с приятным кисловатым привкусом.

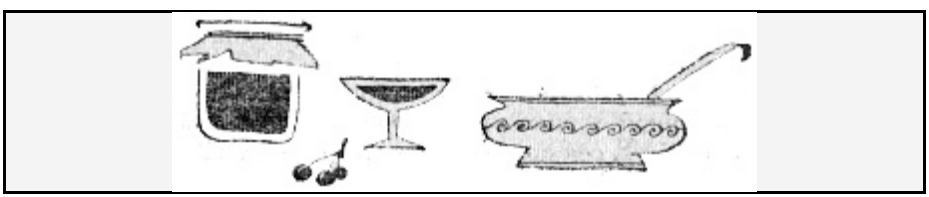
Чернослив промыть два-три раза в теплой воде. Налить в кастрюлю воду, всыпать сахарный песок и поставить на огонь. Перед закипанием положить в кастрюлю чернослив и кипятить на слабом огне 15-20 мин. (до тех пор, пока ягоды не станут мягкими).

На 200 г компота: чернослива — 40 г, сахару — 30 г.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА, ИЗЮМА И КУРАГИ. Чернослив, изюм и курагу перебрать, промыть два-три раза в теплой воде и выложить на тарелку. Налить в кастрюлю воду, поставить на огонь и, когда вода станет горячей, всыпать сахар и чернослив и кипятить 15 на слабом огне, после чего добавить изюм, курагу кипятить еще 5-10 мин.

Если чернослив сильно засушен, его следует предварительно размочить в теплой воде.

На 200 г компота: чернослива — 10 г, кураги — 10 г, изюма — 10 г, сахару — 30 г.



ШЕРБЕТЫ (сладкие напитки)

Шербеты приготовляют из ягод, фруктово-ягодных соков и сахара. Шербеты бывают слаще компотов. Для приготовления шербета, по желанию, вместо сахара можно использовать мед. Шербеты бывают жидкими и густыми. Густые шербеты употребляются для приготовления различных блюд, жидкие — как десертный напиток. Особенно хорошие шербеты получаются из изюма, урюка, клюквы, вишни и черной смородины.

ГУСТОЙ ШЕРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ. Малину перебрать, промыть и, откинув на сито, дать стечь воде. Пересыпать ягоды сахарным песком (1 кг сахарного песку на 5 кг ягод) и в закрытой стеклянной посуде выдержать одни сутки на солнце. Затем переложить ягоды в мешочек из двух слоев марли и повесить так, чтобы сок стекал в посуду. В полученный сок всыпать сахарный песок (2 стакана на 3 стакана сока), прокипятить 5-10 мин. и, налив в стеклянную посуду, охладить. В стеклянной посуде с плотно закрытой крышкой шербеты долго сохраняют свежесть.

Шербет из малины можно использовать и для приготовления киселя. Выжимки, оставшиеся в мешочке, пересыпать сахаром, вскипятить и использовать как начинку для пирожков и паштета.

ГУСТОЙ ШЕРБЕТ ИЗ ВИШНИ. Вишню перебрать, тщательно промыть, очистить от косточек, пересыпать сахарным песком (1-1,5 кг сахарного песку на 5 кг ягод) и выставить на солнце, выдержав на солнце 1-2 дня, размять вишню деревянной ложкой, переложить в марлевый мешочек и отжать сок. В сок добавить сахарный песок (2 стакана на 3 стакана сока) и кипятить в течение 5-10 мин. Охлажденный шербет налить в стеклянную посуду.

ШЕРБЕТ ИЗ УРЮКА. Урюк перебрать, промыть несколько раз, положить вместе с сахаром в кипящую воду и кипятить до тех пор, пока урюк не станет мягким. Готовый шербет охладить. Хранить его нельзя. Охлажденный напиток следует сразу подавать на стол. При подаче на стол положить в чашку 3-5 штук урюка.

На 1 стакан воды 30 г урюка и 30 г сахару.

ЖИДКИЙ ШЕРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКИ. Малину или землянику перебрать, промыть, тщательно размять и, откинув на сито или завернув в марлю, отжать сок. Выжимки залить водой, еще раз размять и снова отжать сок. В полученный сок добавить по вкусу сахарный песок и тщательно перемешать. Шербет поставить на холод. Такой шербет не выдерживает длительного хранения и через 5-6 часов портится. Поэтому

охлажденный шербет сразу подавать на стол.

КИСЕЛИ

Кисели готовятся из всевозможных ягод и фруктов, молока и картофельной муки. Для приготовления киселей можно использовать также фруктово-ягодные сиропы и соки.

Густота фруктово-ягодных и молочных киселей зависит от количества взятой картофельной муки. Если желательно получить более густой кисель, картофельной муки нужно положить побольше, и наоборот. Обычно готовят кисели средней густоты. Картофельная мука берется из расчета 10 г на стакан киселя.

Картофельную муку для киселя разводят в охлажденной кипяченой воде. разводить ее следует лишь к моменту, когда сироп из фруктов или ягод уже сварен, так как мука, разведенная заблаговременно, оседает на дно и темнеет.

Разведенную картофельную муку, помешивая, влить в сироп и снова тщательно перемешать.

Кисель подается на стол холодным.

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ ИЛИ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ. Ягоды перебрать, промыть, ошпарить кипятком и протереть через сито. Из протертой массы отжать сок, а оставшиеся выжимки залить горячей водой, довести до кипения и процедить. Часть отвара охладить и развести им картофельный крахмал, в оставшуюся (бóльшую) часть отвара положить сахар н вскипятить. В полученный сироп влить картофельный крахмал, размешать и быстро довести до кипения, но не кипятить, после чего ранее отжатый сок влить в готовый кисель и хорошо размешать. Готовый кисель разлить в стаканы, сверху посыпать сахарным песком и охлажденным подать на стол. Кисель не нужно варить очень густым, так как он будет отдавать крахмалом.

На 200 г киселя: 30 г черной смородины или клюквы, 30 г сахару, 10 г крахмала.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ, МАЛИНЫ. Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, размять и отжать сок. Налить в кастрюлю горячую воду, положить сахарный песок и кипятить до тех пор, пока сахар не растворится. В полученный сироп добавить размятые ягоды, влить разведенную в остуженном отваре картофельную муку и довести до кипения. Сняв кастрюлю с огня, влить в кисель ягодный сок и тщательно перемешать. Сваренный кисель охладить.

На 200 г киселя: 30 г земляники или 40 г клубники, или 50 г малины, 30 г сахару, 10 г крахмала.

ВИШНЕВЫЙ КИСЕЛЬ. Вишни промыть в холодной воде,

засыпать сахарным песком и перемешать. Через 30 мин. отжать сок. Выжимки и вишневые косточки залить холодной водой, добавить сахарного песку и вскипятить. Через 10 мин. отвар процедить, влить в него разведенную в остуженном отваре картофельную муку и довести до кипения, после чего добавить вишневый сок, перемешать и снять с огня. Готовый кисель разлить в стаканы или формы и охладить.

На 200 г киселя: 40 г вишни, 30 г сахару. 10 г крахмала.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ. Промыть яблоки в холодной воде, разрезать на четыре дольки, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю и, залив холодной водой, поставить на огонь. Когда яблоки разварятся, вынуть их, протереть через сито и опять положить в кастрюлю с отваром. Затем добавить сахарного песку, вскипятить, влить разведенную в холодной воде картофельную муку и вскипятить еще раз.

По желанию яблочному киселю можно придать кисловатый вкус. Для этого вместе с сахаром нужно положить лимонную кислоту или отжатый рябиновый сок.

На 200 г киселя: яблок свежих — 70 г, сахару — 30 г, крахмала — 10 г.

ГУСТЫЕ КИСЕЛИ

У татар принято готовить густые кисели. Их переливают в формы и охлаждают. Форму предварительно ополаскивают холодной водой, и тогда охлажденный кисель легко отделяется от стенок формы. Густые кисели иногда используют в качестве легких вторых блюд, особенно для детей. К киселю можно подать холодное молоко, сливки, сметану, катык.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ. Налить в кастрюлю молоко и поставить на огонь, перед закипанием добавить сахарный песок. В кипящее молоко влить, помешивая, картофельную муку, разведенную на холодном молоке или в охлажденной кипяченой воде, и выдержать 5-6 мин. (до кипения) на слабом огне, не переставая помешивать.

Для аромата в горячий кисель можно добавить ванилин, после чего разлить его и охладить.

Молока — 200 г, сахарного песку — 25 г, картофельной муки — 20 г, ванилин по вкусу.

ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ. Овсяный кисель готовится из овсяных отрубей. Просеять овсяную муку и полученные отруби разделить на две части. Развести в теплой воде дрожжи, замесить одну часть отрубей и поставить на 2-3 часа в теплое место для брожения. В полученное тесто добавить вторую часть отрубей, тщательно перемешать и на 8-10 часов оставить для брожения. После этого тесто процедить, причем отруби остаются в сите, а стекает молочно-белая жидкость. Отруби можно использовать как корм для скота, а жидкость еще раз процедить сквозь марлю, посолить, в случае излишней густоты разбавить водой и поставить на слабый огонь. Чтобы кисель не осел на дно и не подгорел при варке, его следует непрерывно помешивать. Готовый кисель разлить в мелкие тарелки. Охлажденный загустевший кисель подается на стол с молоком или сливками.

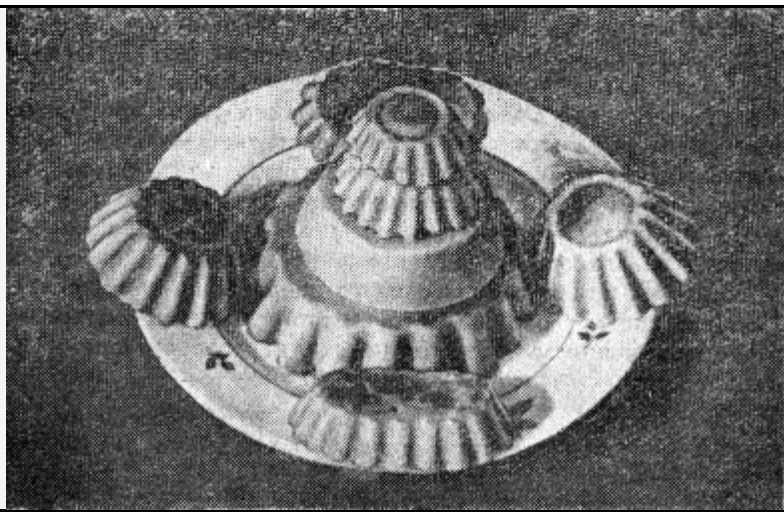
На 1 кг овсяных отрубей берется: 15-20 г дрожжей, 2-3 л воды. Если мука недостаточно отсеяна от отрубей, то воды нужно брать больше.

ГОРОХОВЫЙ КИСЕЛЬ. Просеять гороховую муку. Вскипятить цельное молоко, посолить, непрерывно помешивая, понемногу всыпать в молоко гороховую муку и вскипятить. Гороховый кисель при варке должен быть таким же, как фруктово-ягодный средней густоты. Готовый кисель подавать на стол в тарелках в горячем виде и приправлять топленым, сливочным или растительным маслом. Можно подать его и холодным. В этом случае в него кладут растительное масло.

Гороховый кисель можно варить н на воде.

БЛАНМАНЖЕ

Для приготовления бланманже требуется молоко, какао, сахар и желатин. Бланманже можно готовить также из фруктово-ягодных соков, без молока и какао.



Бланманже.

МОЛОЧНОЕ БЛАНМАНЖЕ. Вскипятить в кастрюле молоко. В отдельную посуду положить какао, сахарный песок и, понемногу вливая воду, тщательно размешать. В полученную густоватую массу, непрерывно помешивая, добавлять кипящее молоко. Замочить в холодной воде желатин, дать ему набухнуть, размять, положить в какао с молоком и довести до кипения, после чего снять кастрюлю с огня. Чтобы не осталось комков, процедить полученную смесь через дуршлаг или цедилку, налить в формы и охладить. Остывшее бланманже переложить из формы на тарелки и подавать на стол.

На 1 л молока: 10 г какао, 200 г сахарного песку, 50 г желатина.

ЧАЙ

Чай является излюбленным напитком татар. В старину чай пили из больших самоваров пиалами, крепко заваренным и очень горячим. В наше время чай пьют из чайных чашек, но и сейчас чай отличается большой крепостью, а самовар является неотъемлемой частью чайного стола во многих семьях.

Чай пьют с сахаром, вареньем, пастилой, лимоном, свежими ягодами, черносливом, конфетами, молоком, мятой, медом (особенно любят сотовый). К чаю подаются также мучные национальные изделия: оладьи, сумса, чак-чак, бэккэны, баурсак, кош теле и др.

Вкусовые и питательные свойства чая во многом зависят от правильной его заварки. Заваривают чай в фарфоровом чайнике. Перед заваркой его необходимо ополоснуть кипятком, насыпать на дно чай и залить крутым кипятком на ⅓. Чайник закрыть крышкой, обвернуть салфеткой. Через несколько минут долить чайник кипятком. При заварке нельзя ставить чайник на огонь, так как при этом чай теряет свою питательную ценность и аромат. Чай используется только свежезаваренный.

АРОМАТНЫЙ ЧАЙ. Вокруг нас растут ароматные, душистые, богатые витаминами растения, из которых можно приготовить ароматный душистый чай. Это зеленые листья земляники, смородины, малины. Собранные листья смородины, иногда вместе с ягодами, промывают холодной водой, закладывают в чайник, заваривают кипятком и ставят на огонь на 2 минуты; убирают с огня, плотно закрывают полотенцем и оставляют на 3-5 минут.

Готовый ароматный, душистый чай разливают в чашки и подают на стол.

ЧАЙ С МЯТОЙ. Высушенные стебли и листья мяты измельчить, насыпать в фарфоровый чайник и залить крутым кипятком. Через 10-15 минут напиток готов. Перед употреблением процедить. К чаю можно подать молоко.

ЧАЙ ТАТАРСКИЙ. Берутся спрессованные листья чая, кладутся в кипящую воду, тут же добавляется молоко. Все это кипятится минут 5 при непрерывном помешивании. Затем добавляется по вкусу соль. Чай разливают в пиалы и кладут сливочное масло.

Чая — 5-6 г, воды — 100 г, молока — 100 г, масла — 10 г, соль.

ТАТЛЫ (домашняя помада). В татарских семьях к чаю подается татлы — очень ароматичная сладкая помада.

Всыпать в горячее прокипяченное молоко сахар и варить, помешивая, 20-30 минут. Если положить чайную ложку этой массы в холодную воду и из нее образуется крепкий шарик, значит, блюдо готово. У сварившейся помады светло-коричневый цвет. Готовую массу налить в железный лист или сковородку слоем в 2 см. Когда застынет, нарезать фигурками любой формы (ромбиками, квадратиками, треугольниками и т. п.). К чаю подается в сахарнице.

В татлы можно добавить для аромата и вкуса мед — 10-15% от взятого сахара. Для этого мед нужно разогреть и добавить после того, как закипит сахар с молоком.

В конце варки можно положить по вкусу фруктовую эссенцию 1-3 г.

На 1 кг сахару (рафинада) 350 г молока.

КИСЛО-СЛАДКАЯ ТАТЛЫ. Рябину перебрать, промыть холодной водой, затем ошпарить кипятком и дать воде стечь и подсушить.

В отдельной посуде приготовить медовую массу как для чак-чака. В эту массу положить рябину и кипятить 8-10 минут. Татлы выложить в промасленный эмалированный лист слоем 2-3 мм и поставить на холод. Застывшую татлы разрезают кубиками и ромбиками и подают к чаю.

На 1 кг рябины 400 г меда, 300 г сахара.

КАК (пастила). Как — ароматная, кисловатая на вкус пастила. В домашних условиях как готовится из кислого сорта яблок, алычи, черемухи, рябины и ягод.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки варятся, охлажденная масса пропускается через мясорубку, протирается через сито, тонким слоем наносится на чистую, слегка смазанную маслом доску и ставится сушиться на солнце в защищенном от ветра месте. Готовая пастила свертывается рулетом и хранится в сухом месте. К столу подается нарезанной различными фигурками.

Как можно готовить из смеси различных фруктов и ягод.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

По способу приготовления и вкусу напитки бывают весьма разнообразны. Их готовят из свежих и сухих фруктов, меда, сахара, ржи, ячменя, солода, ржаного хлеба, хмеля или дрожжей. Такие напитки нетрудно приготовить в домашних условиях.

Однако следует учесть, что напитки из свежих фруктов кипятить долго нельзя, так как теряется много витаминов. В охлажденные напитки из фруктов можно при желании добавить лимонную кислоту.

ЖИДКОЕ СУСЛО. Из просеянной ржаной муки замесить на кипяченой воде тесто средней густоты и 3-4 часа выдержать в теплом месте. После этого пресное тесто разделать в виде небольших лепешек, уложить их на сковороду или лист и испечь в печи или духовке. Лучше, если лепешки немного подгорят. Остывшие лепешки разломать на мелкие кусочки, положить их в чистый дубовый бочонок, залить крутым кипятком и бочонок закупорить. Через 3-4 часа процедить жидкость сквозь тонкое сито, предварительно застлав его марлей. Жидкость должна иметь красноватый цвет. Дав отстояться, процедить сусло еще раз, после чего поставить на лед. Перед тем как вынести напиток на лед, добавить меду или сахарного песку. Сусло подается на стол в холодном виде в пиалах или чашках.

Взяв 4 кг ржаной муки на 40-45 л воды, можно получить 10-12 литров сусла, остальная часть идет на приготовление кваса, выжимки можно скормить скоту.

ГУСТОЕ СУСЛО. Смешать ржаную муку с солодовой, (способ приготовления солодовой муки см. на стр. 224[15]) замесить жидкое тесто, добавить промытые колосья или измельченную солому; все это тщательно перемешать и переложить в чисто вымытые глиняные горшки (в горшках на уровне двух пальцев над дном следует проделать отверстие для слива сусла и плотно закрыть его деревянной пробкой). Горшки с тестом поставить в горячую печь и держать там в течение суток. Чтобы жар в печи лучше сохранился, дверцу следует обмазать глиной. В печи тесто спекается. Вынув горшки из печи, налить в них крутой кипяток и дать постоять 3-4 часа в закрытом виде. Когда спекшаяся в горшках масса растворится, горшки поставить на стол. Откупорить пробку и по приставленному широкому желобку слить сусло в дубовый бочонок. Так сливается сусло из всех горшков. Готовое сусло представляет собой густой сладкий напиток темно-красного цвета. Бочонок с напитком следует вынести на холод. Сусло подается на стол в пиалах или чашках.

В освободившийся из-под сусла горшок можно еще раз налить кипяток. Через 2-3 часа в горшке вновь образуется сусло, но уже значительно жиже, чем в первый раз. Его можно использовать для приготовления кваса.

КВАС. Квас можно приготовить из жидкого сусла, а также из ржаного хлеба.

Нарезать ломтиками ржаной хлеб, положить на лист или сковороду и просушить в печи или духовке. Полученные чуть подожженные сухари положить в дубовый бочонок, залить кипяченой водой и закрыть. Когда настой охладится до комнатной температуры, добавить в него хмель, сваренный и остуженный в отдельной посуде, или дрожжи, разведенные в теплой воде. Через сутки настой процедить через тонкое сито или марлю и вынести на холод.

Для шипучести в настой кладут перебродившую опару из пшеничной муки. По желанию в квас одновременно с хмелем или дрожжами (или опарой) можно добавить сахар, мед. Для вкуса можно положить и изюм.

Квас, приготовленный без добавления опары, имеет красноватый оттенок и кисло-сладкий вкус.

На 10 литров воды берется: 1-1,2 кг ржаного хлеба, 200-300 г дрожжей или 200-300 г хмеля, 450-550 г сахарного песку или меда.

БУЗА. Буза — густой сладкий напиток цвета топленого молока, подается на десерт и является знаком особого уважения к гостям.

Бузу можно приготовить из дробленой овсяной крупы, а также из овсяных хлопьев «Геркулес» и толокна.

Вымыть дробленую овсяную крупу в холодной воде и вымачивать 10-30 мин. в теплой воде в закрытой посуде. Вымоченную крупу процедить, переложить на сковороду или лист и растереть скалкой. После этого крупу на чистом листе поставить в протопленную печь на подсушку. Обработанная таким образом крупа пригодна для приготовления бузы. Крупу после отмачивания и просушки в печи нужно размолоть в муку.

Высыпать во вместительную посуду готовую овсяную муку, добавить два стакана пшеничной муки, кипящего сливочного масла и все это тщательно перемешать. Влить крутого кипятку и мешать до образования тестообразной массы. После этого плотно закрыть посуду, чтобы лучше сохранить в ней тепло, ли подержать так 30 мин., затем разбавить массу кипяченой водой.

Когда опара охладится до комнатной температуры, добавить разведенные дрожжи, стакан сахарного песку и дать побродить. Взошедшую массу снова разбавить теплой кипяченой водой,

тщательно перемешать и процедить через тонкое сито. В оставшуюся в сите массу влить воду, снова процедить, однако при этом нельзя допускать, чтобы буза стала слишком жидкой. Выжимки выбрасываются. В процеженную бузу добавить еще один-два стакана сахарного песку, перемешать и оставить для брожения в теплом месте. Когда буза взойдет и приобретет кисловатый привкус, она готова к употреблению. Перед употреблением в бузу по желанию можно добавить сахарный песок. Бузу хранят в холодном месте.

Так же готовится буза из овсяных хлопьев «Геркулес».

Для получения 6-7 литров бузы берется: 1 коробка овсяных хлопьев «Геркулес» или 1 кг овсяной крупы, 100 г сливочного масла, 25-30 г дрожжей, 50 г пшеничной муки, 500 г сахарного песку.

БАЛ (медок). В татарской кухне бал применяется как напиток и считается угощением для гостей.

Свежий мед освобождают от сот, немного растапливают и процеживают через сито. Кладут в дубовую бочку и добавляют кипяченую воду, дрожжи, закрывают крышкой и ставят при комнатной температуре на 7-10 дней.

Когда брожение заканчивается, выносят на холод (лед). Бал может храниться 5-6 месяцев. Перед подачей на стол бал процеживают и подают в холодном виде. Бал — это вкусный, ароматный, крепкий напиток.

На 10 литров берется 2-3 кг меда, воды кипяченой 7-8 литров, 100 граммов дрожжей.

НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА. Перебранный изюм промыть холодной водой и положить в готовый сахарный сироп. Поставить на огонь. Как только напиток закипит, снять его и поставить в прохладное место. Когда фрукты осядут, процедить через сито и снова поставить в холодильник или погреб.

На 1 л воды 150-200 г изюма, 100 г сахару.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА. Перебранные плоды шиповника промыть холодной водой. Поставить на огонь сахарный сироп и после того, как закипит, положить в сироп готовый шиповник, крышку плотно закрыть и кипятить 10 минут, после чего поставить для настаивания на сутки в холодное место. Напиток процеживают через марлю и в холодном виде подают на стол.

На 1 литр воды 200 г шиповника, 50-100 г сахара.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА. Перебранный, промытый чернослив опускают в холодную воду, добавляют сахар и доводят до кипения. Ставят в прохладное место, процеживают. Вместо сахара можно использовать мед. Подается на стол в холодном виде.

На 1 литр воды 200-250 г чернослива, 100 г сахару или меда 80 г.

НАПИТОК ИЗ КАЛИНЫ. Перебранную калину промыть холодной водой, положить в глубокую посуду, размять. Влить сюда готовый сахарный сироп, дать закипеть. По вкусу можно добавить лимонную кислоту, охладить, процедить, поставить в холодное место. Холодным подать на стол.

На 1 литр воды 200-250 г калины, 150 г сахару.

НАПИТОК ИЗ ЛИМОНА. Лимон вымыть холодной водой, нарезать его кольцами, положить в кипяченую сладкую воду, перемешать и довести до кипения; охладить, процедить, отжать лимон в другую посуду, соединить с процеженным напитком, перемешать и подать в холодном виде на стол.

На 1 литр воды 3 лимона, 150 г сахару.

НАПИТОК ИЗ ЯГОД. Такие напитки готовятся из двух-трех видов ягод. Они богаты витаминами, очень полезны. Сначала с сахаром вместе кипятят сухофрукты, а потом добавляют свежие фрукты, после 10 минут кипячения ставят на холод. Процедить и подать на стол в холодном виде.

На 1 литр воды 50 г чернослива, 50 г изюма, 50 г калины, 150 г сахару.

НАПИТОК ИЗ РЯБИНЫ. По содержанию витаминов и др. кислот рябина не уступает лимону. Для приготовления холодных напитков используют черноплодную, садовую и дикие сорта рябины.

Перебрать плоды рябины, промыть теплой водой, положить в кастрюлю, налить немного воды, чтобы только закрывала плоды, накрыть плотно крышкой и поставить минут на 15-20 кипятить. Затем слить воду в отдельную посуду, а ягоды размять деревянной толкушкой. Размятые ягоды отжать, сок соединить с водой, в которой варилась рябина, добавить сахар и кипяток и снова поставить на огонь. Когда сироп закипит, положить отжатые ягоды рябины и продолжать кипячение еще 5-6 минут. Готовый напиток снять и поставить на сутки на холод.

По желанию вместо сахара можно класть мед.

На 1 стакан напитка: 30 г рябины, 20 г сахару или 15 г меда.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Ягоды черемухи перебрать, промыть и отжать сок. Заранее готовится сироп: в воду кладется сахар и кипятится. В готовый сироп добавляется отжатый сок, 2-3 минуты кипятится и ставится на холод.

На 1 стакан напитка: 30-35 г черемухи, 20 г сахару.

НАПИТОК ИЗ МЕДА. В горячую воду кладется мед и кипятится 3-4 мин. По желанию можно добавить лимонную кислоту. Полученный напиток должен быть прозрачным, поэтому

его нужно тщательно процедить. На стол подают в холодном виде.

На 1 стакан напитка: 20-25 г меда, 1 г лимонной кислоты.

КАЕН СУЫ (березовый сок). Березовый сок — один из любимых напитков татарского народа. Он считается полезным, богатым витаминами, по вкусу напоминает мед. Его пьют ранней весной, для хранения он непригоден.

Чтобы получить березовый сок, на березе делают глубокий разрез в виде треугольника, подвешивают посуду с широким горлышком и собирают туда сок.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы получить ароматный красивый чай, нужно в качестве заварки использовать смесь нескольких сортов: грузинский, индийский и краснодарский; цейлонский, азербайджанский и грузинский и т. д.

2. Чай следует хранить в специальной чайнице, подальше от таких остро пахнущих пищевых продуктов, как перец, лавровый лист, чеснок, селедка и т. д.

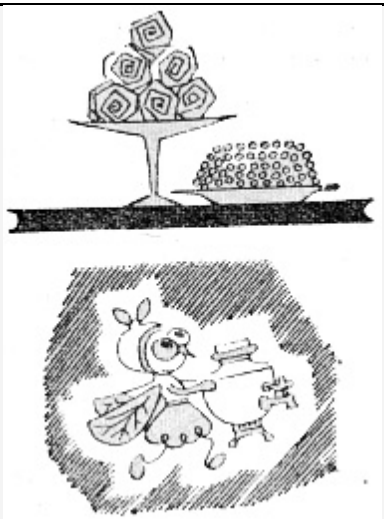
3. После добавления картофельной муки долго кипятить кисель не следует, так как он станет жидким.

4. Чтобы при охлаждении на поверхности киселя не образовалась пленка, его нужно посыпать тонким слоем сахарного песку.

5. Если компот варится из свежих фруктов, нужно вначале приготовить сироп, а потом класть фрукты. Кипятить долго не следует, иначе фрукты разварятся.

6. Если компот варится из сушеных фруктов, сахар и фрукты кладут одновременно.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ К ЧАЮ



Татарская кухня очень богата разнообразными блюдами и изделиями к чаю. Их готовят из муки, применяя жиры, сладости, фрукты. Обычно эти изделия украшают чайный стол, поэтому их делают фигурными. Они подаются в больших тарелках и вазах.

ОЛАДЬИ И БЛИНЧИКИ

Оладьи и блинчики готовятся как из дрожжевого, так и из пресного теста. Оладьи можно делать из пшеничной, гречневой, овсяной, гороховой, просяной муки, поэтому их и называют «пшеничными», «гречневыми» и т. д.

ПШЕНИЧНЫЕ ОЛАДЬИ. В теплой (35-40°) воде или молоке развести дрожжи, положить соль, сахарный песок, яйца и тщательно перемешать. В готовую смесь всыпать просеянную муку и добавить растопленное масло, замесить тесто и поставить в теплое место. Как только тесто начнет подходить, обмять его и снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и начнет оседать, можно начать печь оладьи. Если тесто взошло хорошо, оладьи будут мягкие, пышные.

Оладьи можно жарить двумя способами: в печи или духовом шкафу или на плите. В печи или духовом шкафу оладьи поджаривать лишь с одной стороны, так как и низ и верх прожариваются одновременно, нужно лишь периодически поворачивать сковороду. При жарке оладьев на плите на разогретую с жиром сковороду положить разливной ложкой тесто весом примерно 60 г и обжарить до образования румяной корочки, затем перевернуть и обжарить другую сторону.

Оладьи можно подать с маслом, сметаной, медом, вареньем.

На 1 кг пшеничной муки берется: молока или воды — 900-1100 г, яиц — 3-4 шт., сахару — 60-70 г, дрожжей —25-30 г, соль, масло для жаренья — 100 г.

ГРЕЧНЕВЫЕ ОЛАДЬИ. Гречневые оладьи можно готовить из одной гречневой муки, но они очень быстро черствеют и крошатся.

Вкусными и мягкими получаются оладьи из смеси пшеничной муки и гречневой в равных долях.

В теплой воде или молоке развести дрожжи, соль и процедить через сито или марлю. В эту смесь высыпать просеянную муку (пшеничную), хорошо перемешать и поставить в теплое место для брожения. В готовую опару ввести сахар, яйца, гречневую муку и замесить тесто. В процессе брожения желательно несколько раз обмять тесто. Гречневые оладьи пекутся так же, как и пшеничные. Их лучше подавать со сметаной.

На 1 кг гречневой муки берется: воды или молока — 900-1100 г, яиц — 3-4 шт., сахару — 60-70 г, дрожжей — 40 г, масло, соль по вкусу. Если оладьи готовятся с пшеничной мукой, то берется пшеничной муки — 500 г, гречневой — 600 г.

ОВСЯНЫЕ ОЛАДЬИ. Из одной овсяной муки оладьи

получаются слишком тягучими, расплывчатыми, поэтому рекомендуется готовить их с добавлением пшеничной муки. Развести в теплой воде дрожжи, соль, процедить. Затем всыпать половину просеянной овсяной муки и замесить жидкое тесто, накрыть, поставить в теплое место. Когда опара поднимется, добавить теплое молоко, оставшуюся часть овсяной муки и пшеничную муку, тщательно перемешать, поставить для брожения.

Овсяные оладьи пекут так же, как пшеничные и гречневые.

На 1 кг овсяной муки: воды или молока — 1200 г, дрожжей — 40 г, яиц 3-4 шт., соль, масло топленое.

Если тесто ставят с пшеничной мукой, то муки пшеничной берется 300 г, овсяной — 600-700 г.

ГОРОХОВЫЕ ОЛАДЬИ. Оладьи, испеченные из одной гороховой муки, получаются недостаточно пышными. Поэтому для приготовления их берется две трети гороховой муки и одна треть пшеничной.

Развести дрожжи и соль в теплой воде, всыпать гороховую муку и замесить тесто. Гороховая мука тяжела на подъем, поэтому по истечении 1-1,5 часа добавить теплое молоко, пшеничную муку и замесить тесто, затем вновь поставить в теплое место для брожения. Печь гороховые оладьи так же, как и пшеничные и др.

Гороховые оладьи хорошо жарить на растительном масле.

На 1 кг гороховой муки: молока или воды — 900-1000 г, дрожжей — 40 г, соль, масло для жаренья.

Если оладьи готовятся с пшеничной мукой, то пшеничной муки берут 250-300 г, гороховой — 600-700 г.

ПШЕННЫЕ ОЛАДЬИ. Вымыть пшенную крупу в теплой воде, просушить, растолочь и просеять через мелкое сито. Из этой просеянной муки и готовят оладьи. Прежде чем замешивать тесто, следует приготовить закваску. 100 г ржаной муки залить горячей водой, замесить жидкое тесто и плотно закрыть. Спустя 1-1,5 часа после того как частицы пшенной муки впитают в себя воду и набухнут, в тесто добавить дрожжи, воду и пшенную муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется и опадет, в него надо добавить немного молока, пшеничной муки и снова замесить. Дать тесту еще раз подняться и печь из него оладьи. Готовые оладьи смазать топленым маслом или сливочным и подать горячими.

На 1 кг пшенной муки: 100 г ржаной муки, пшеничной муки 300 г, воды или молока — 900-1000 г, 30-40 г дрожжей, соль по вкусу.

ОЛАДЬИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА. Оладьи из пресного теста

пекут в тех случаях, когда стол надо собрать наскоро. Их можно подавать с вареньем, джемом.

В посуду емкостью, 2-3 литра выпустить яйца, положить сахарный песок и тщательно перемешать (лучше всего взбить яйца взбивалкой). Добавить молоко или сливки, соль, чайную соду, пшеничную муку, вымесить и печь оладьи, Тесто можно замешивать и на простокваше. Оладьи жарить с обеих сторон на сковороде с большим количеством жира до появления, румяной корочки.

На 1 кг пшеничной муки: молока, сливок или простокваши 900-1100 г, яиц — 4-5 шт., сахарного песку 60-70 г, ½ чайной ложки соды, масло и соль по вкусу.

БЛИНЧИКИ. Для блинчиков приготовляют пресное жидкое тесто на молоке с добавлением яиц, сахара и соли. Для пышности можно добавить чайную соду. В яично-молочную смесь с сахаром и солью всыпать просеянную муку и тщательно размешать венчиком до образования однородного жидкого теста без комков. Если имеются комки, желательно тесто процедить. Из полученного теста на раскаленных круглых сковородах с ручкой, смазанных жиром, выпекают тонкие блинчики. Для этого раскаленную или смазанную жиром сковороду левой рукой держат под углом, а правой рукой разливательной ложкой наливают жидкое тесто, так чтобы оно покрывало полностью поверхность сковороды, и обжаривают до бледно-румяного цвета снизу. Готовые блинчики складывают на деревянную доску поджаренной стороной вверх (при наличии молотых сухарей желательно каждый слой пересыпать).

Блинчики можно подать, сложив вчетверо, с маслом, сметаной, медом или вареньем.

Блинчики можно готовить с различными фаршами: творожным, мясным и т. д.

На 1 кг пшеничной муки: молока 1600-1700 г, сахара 60-70 г, 5-6 яиц, соль, масло топленое.

БЛИНЧИКИ ДЛЯ ЖЕНИХА. Берут молоко, яйца, соль, масло топленое, сахар и все хорошо взбивают. Затем всыпают просеянную муку, еще раз хорошо перемешивают, чтобы не осталось ни одного комочка. Получается желтая сметанообразная масса.

На раскаленную с маслом сковороду столовой ложкой наливают немного теста. Получаются маленькие, диаметром 4-5 см, пышные блины. Готовые промасленные блины подаются горкой на тарелке со сметаной или катыком.

Раскладка та же, что и в предыдущем рецепте, только без соды и яиц берется на 2-3 штуки больше.

МИЧ КУМЭЧЛЭРЕ (булочки)

Булочки выпекаются из пшеничной, овсяной, гороховой, ячменной, чечевичной муки. Они могут приготовляться как из дрожжевого, так и пресного теста и выпекаются в печи.

ПРЕСНЫЕ БУЛОЧКИ ИЗ ГОРОХОВОЙ ИЛИ ЧЕЧЕВИЧНОЙ МУКИ. Просеять гороховую или чечевичную муку через тонкое сито. Налить в посуду молоко, выпустить яйца, положить чайной соды, масла, немного соли и замесить пресное тесто, которое должно быть значительно менее крутым, чем тесто для лапши. Тесто разделать на шарики весом в 100-130 г и переложить их на сковороду, смазанную жиром. В качестве жира можно использовать и животное (нутряное) сало. Булочки выпекаются в протопленной печи. Иногда булочки пекут жидкого теста, наливая его на сковороду ложкой. В этих случаях молока для замешивания теста берется побольше.

ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ. Замесить дрожжевое тесто на молоке, яйцах, сахаре (см. стр. 80[16]). Разделить на шарики весом в 130-150 г, обвалять их в муке и дать подняться. Поднявшиеся булочки переложить на смазанную маслом сковороду и поставить в протопленную печь. Булочки, перед тем как они испекутся, вынуть из печи, смазать маслом, обсыпать маком и снова подержать в печи до полной готовности. Пшеничные булочки подаются к чаю холодными.

КАТЛЫ КУМЭЧ (слоеные булочки). Замесить дрожжевое тесто, как и для пшеничных булочек. Поднявшееся тесто разрезать на части весом в 150 г и, раскатывая куски, придать им продолговатую форму. Смазать маслом, обсыпать маком или намазать повидлом, согнуть в виде полумесяца, с выпуклой стороны надрезать ножом на глубину 1-1,5 см и дать подняться. Когда булочки поднимутся, смазать их маслом, переложить на сковороду и печь в протопленной печи.

КУПТЕРМА (пышный пирог)

Куптерма готовится из гороховой, чечевичной, просяной муки. Тесто для куптермы (пресное) должно быть гуще, чем тесто для оладьев.

КУПТЕРМА ИЗ ГОРОХОВОЙ МУКИ. Выпустить в посуду яйца, положить соль, чайную соду, налить молоко и все тщательно перемешать. Всыпать туда же просеянную гороховую муку и хорошо вымесить. Полученное тесто перелить в глубокую сковороду с кипящим маслом. Сковороду энергично потрясти, чтобы тесто покрыло ее дно ровным слоем, толщиной в 2 см. Выпекать куптерму в протопленной печи. Готовую куптерму смазать маслом и подать на стол в горячем виде.

К куптерме можно подать сливки, катык или горячее топленое молоко.

Куптерма из чечевичной и пшеничной муки готовится так же, как и из гороховой.

Для приготовления одной сковороды куптермы берется: 1 кг муки, 5 яиц, 600-700 г молока, 100-150 г масла, ½ чайной ложки питьевой соды.

КАТЛАМА (слоеное изделие)

Способов приготовления этого блюда очень много. Катлама в основном готовится из пресного теста, в качестве начинки используются мак, конопляные семена, корт, орехи.

КАТЛАМА С КОНОПЛЯНОЙ МУКОЙ. Из масла, молока, яиц, чайной соды, сахарного песка, соли и муки замесить пресное тесто (см. стр. 80). Отрезав кусок теста весом в 400-500 г, раскатать его как для домашней лапши и обильно смазать маслом.

Истолочь и просеять через мелкое сито сушеные конопляные семена. Добавить в полученную муку сахарный песок, перемешать и посыпать раскатанное тесто. Затем тесто плотно свернуть рулетом и нарезать поперечными кусками шириной в 4 см. Перевернуть куски одним срезом вверх и примять ладонью, чтобы они немного раздались вширь. Затем переложить куски на смазанную маслом сковороду и поставить в протопленную печь.

На 400-500 г теста: 200-250 г конопляных семян, 100-150 г сахарного песку, 50 г масла (для смазывания раскатанного теста).

КАТЛАМА С МАКОМ. Раскатать пресное тесто как для домашней лапши, обильно смазать растопленным топленым маслом, посыпать маком и сахарным песком. Сложить тесто пополам, снова смазать маслом, посыпать маком и сахарным песком и опять сложить. Сложенный вчетверо пласт переложить на сковороду, смазанную жиром, и поставить в протопленную печь.

Когда катлама испечется, дать ей остыть и, нарезав кусками, подавать на стол.

На 500 г теста берется: 250-300 г мака, 100-150 г сахарного песку, 100-150 г масла.

ШИШАРА (фигурные бублики). Замесить пресное тесто. Нарезать его кусками в 200-300 г и раскатать в виде колбасок толщиной в 2 см и длиной в 10-15 см. Сделать из колбасок фигуры (шишара), переложить на сковороду, смазанную маслом, и поставить в протопленную печь.

БУДАНА (воздушный пирог). Налить в посуду стакан молока, выпустить в него 5 яиц, положить соли по вкусу и все тщательно перемешать. Добавить 500 г отварного риса, 100 г растопленного сливочного масла или топленого масла, сахару и снова тщательно перемешать.

Глубокую сковороду смазать маслом и устлать дно тонкой бумагой; готовую массу переложить ровным слоем на сковороду и поставить в горячую протопленную печь. В печи будана начнет

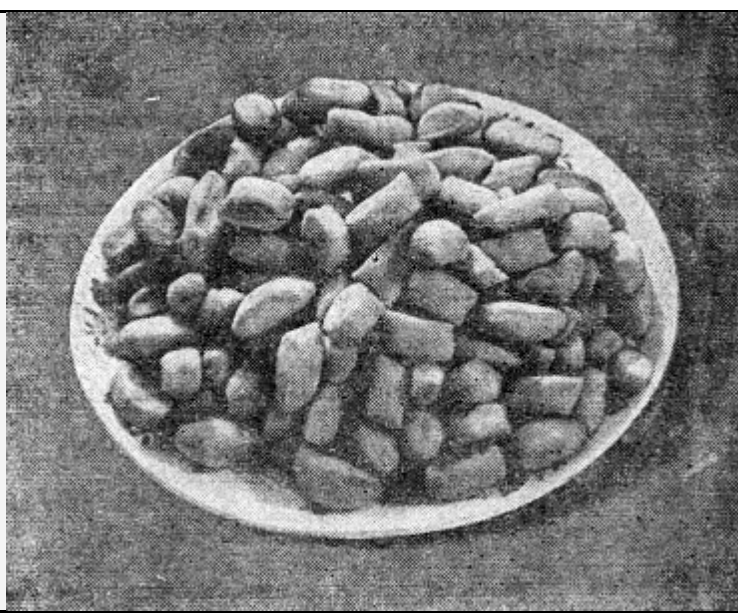
подниматься. Когда масса примет красновато-желтый оттенок, будана готова. Переложить пирог со сковороды на разделочную доску или тарелку, осторожно отделить бумагу, нарезать кусками и подавать на стол.

На 1 стакан молока берется: 5 яиц, 500 г риса, 100 г масла для приготовления массы и 50 г масла для смазывания сковороды, 100 г сахару.

БАУРСАК (сдобные шарики). В посуду выпустить яйца, налить молоко, добавить масло, сахарный песок, соль и дрожжи. Смесь хорошо перемешать до полного растворения сахара, соли и дрожжей. Затем ввести просеянную муку и замесить тесто. Оно должно быть мягче, чем тесто для домашней лапши. Взять тесто кусками по 100-150 г, раскатать их тонкими колбасками и нарезать кусочками величиной с лесной орех. Кусочки погрузить в кипящее масло и, помешивая, обжаривать до румяной корочки.

Готовый баурсак сцедить в дуршлаг, дать стечь жиру. Баурсак подается на стол холодным. Его хорошо брать в дорогу.

На 1 кг муки высшего сорта 10 штук яиц, 130-140 г молока, 30-35 г сахару, 30 г масла топленого, 5 г дрожжей, соль, масла для жарки 180-200 г.



Баурсак.

БАУРСАК С КАТЫКОМ. Для этого баурсака готовят тесто дрожжевое (см. стр. 79[17]), делают жгутики и нарезают шарики

величиной с грецкий орех. Шарики жарятся во фритюре, затем их вынимают из жира и охлаждают. Шарики кладут в пиалу или глубокую тарелку, заливаются катыком и подаются на стол.

БАУРСАК (тесто с печенью). Ставится дрожжевое тесто. При замешивании в него кладется вареная печень (баур — это печень), пропущенная через мясорубку. Дают тесту подойти в течение 1-1,5 часа. Готовое тесто раскатывают жгутиками и нарезают шариками величиной с грецкий орех.

Готовые шарики жарят во фритюре и подают на стол с катыком.

На 600-650 г муки высшего сорта 6-8 штук яиц, 150 г молока, 30 г сахару, 30 г масла топленого, 5 г дрожжей, соль, 400 г вареной печени, для жаренья 200-250 г масла.

ПАШТЕТЫ (сдобные открытые и закрытые пироги)

Татарская кухня знает много различных паштетов (пирогов). Большинство из них выпекаются из сдобного теста. В качестве начинки используются повидло, джем, густое варенье.

КАКЛЫ-ПАШТЕТ (открытый пирог с повидлом). Дрожжевое сдобное тесто разделить на две неравные ча**с**ти. Большую часть теста разделать в виде шара, раскатать толщиной в 2 см и переложить на сковороду, смазанную маслом. Пласт должен на 1,5-2 см выступать за края сковороды. Хорошо размятое повидло намазать слоем в 0,5 см на пласт теста, лежащий на сковороде. Меньшую часть теста разделать на тонкие, колбаски или узкие полоски и сложить поверх начинки решеткой. Часть теста, выступающую за края сковороды, смазать яйцом, загнуть на повидло, сделать по краям пирога зубчики и украсить фигурками из теста. Затем поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся. Когда пирог поднимется, смазать верх взбитым яйцом и поставить в протопленную печь. Хорошо поднявшийся пирог выпекается через 25-30 мин.

Готовый паштет осторожно переложить на лист бумаги, положенный на разделочную доску, обсыпать сахарной пудрой с ванилином. Когда паштет остынет, нарезать его на порции и подавать в тарелках на стол.

На одну сковороду берется: 900-1200 г теста, повидла — 300-400 г, масла — 100 г, одно яйцо.

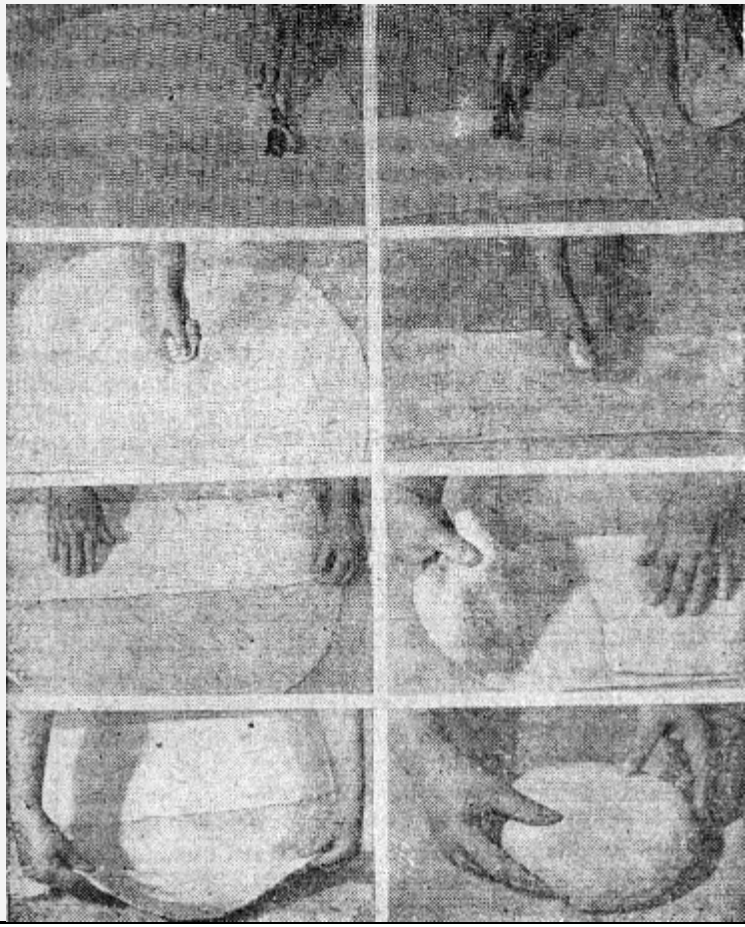
Паштет (открытый с повидлом).

КАТЛЫ-ПАШТЕТ (слоеный паштет). *I вариант.* Приготовить сдобное дрожжевое тесто (см. стр. 79[18]), разрезать его на 8 частей, каждую часть разделить в виде шара, раскатать величиной со сковороду и как можно тоньше.

Положить пласт теста на холодную сковороду, смазанную распущенным (растопленным) топленым маслом, тесто смазать маслом, обсыпать сахарным песком. На первый слой положить второй слой теста, так же смазать маслом, обсыпать сахарным песком и положить третий слой. Этот слой смазать размятым повидлом или джемом и таким же образом, как первые слои, наложить оставшиеся три слоя. Если паштет делается в восемь слоев, то начинкой смазываются четвертый и пятый слои, а остальные кладутся обычным порядком. Наложив друг на друга все пласты, выровнять края и поставить в теплое место, чтобы паштет поднялся. Поднявшийся паштет смазать сверху и с боков сырым яйцом и поставить в протопленную печь или духовку.

Остывший паштет разрезать на порции и подать на стол.

На одну сковороду берется: 1-1,2 кг теста, повидла или джема 300-400 г, масла 200-250 г, песку 200-250 г, 2 яйца.



Приготовление слоеного паштета.

СЛОЕНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. *II вариант.* Готовое тесто разделить на две равные части. Одну часть раскатать как для домашней лапши, смазать тесто растопленным сливочным маслом, обсыпать сахарным песком. После этого загнуть край (одну треть пласта), смазать загиб маслом и обсыпать сахарным песком. Загнуть противоположный край пласта и также смазать маслом и посыпать сахарным песком. Затем сложить два других края так, чтобы получился «конверт». Загибая углы «конверта» вниз, раскатать его до размеров сковороды или листа, переложить на сковороду (лист), смазанную маслом, и нанести сверху повидло или джем. Так же подготовить вторую часть теста и положить на смазанный повидлом или джемом слой, края слепить и дать паштету подняться, верх смазать сырым яйцом и поставить в протопленную печь или

духовку.

Раскладка продуктов та же, что и в I варианте.

Катлы-паштет.

МАСЛЯНЫЙ ПАШТЕТ. Взбить сливочное масло или сливочный маргарин. Добавить в него сахарный песок, яйца, дрожжи, разведанные на молоке, муку, замесить крутое тесто и дать ему подняться. Когда тесто поднимется, еще раз обмять и снова дать, подняться.

От готового теста отрезать две трети, раскатать до размеров сковороды, переложить на сковороду, слегка смазанную маслом, и нанести на раскатанное тесто слой повидла или джема. После этого раскатать оставшуюся часть теста, наложить ее на повидло и, защипав края, сделать зубчики.

Паштет в сковороде поставить на 1 час в теплое место. Поднявшийся паштет смазать яичным желтком, разведенным на молоке, и поставить в протопленную печь на 45-50 мин. Готовый паштет вынуть из печи, обсыпать сахарной пудрой и дать остыть, затем нарезать квадратами и в тарелках или вазе подать на стол.

Масляный паштет можно приготовить и с изюмом. В этом случае повидло или джем не требуется. Изюм замешивается в тесто, и паштет получается однослойным. Отличие масляных паштетов с. повидлом и изюмом от других паштетов заключается в том, что они получаются более жирными и сладкими.

Чтобы испечь один паштет, нужно 300 г сливочного масла

или сливочного маргарина, 50 г сахарного песку (для посыпания паштета), 2 яйца, 20 г дрожжей, 500-600 г муки первого или высшего сорта, 450-550 г повидла (джема) или 300-400 г изюма.

КАБАРГАН ПАШТЕТ (высокий сдобный паштет). Тесто для сдобного паштета замешивается с бóльшим количеством сахара и яиц, чем тесто для паштета с повидлом, и готовый пирог получается более высоким, чем другие виды паштета. Тесто, несмотря на большой его объем, поднимается очень быстро.

Готовое тесто раскатать до размеров сковороды (теста брать больше, чем для паштета с повидлом) и положить в сковороду, смазанную маслом. В сковороде тесто начинает подниматься еще быстрей, поэтому и действовать нужно очень быстро. Ровным слоем намазать начинку (повидло или джем), из оставшегося теста скатать тонкие колбаски или узкие полоски и поверх начинки уложить их решеткой. Смазать паштет яичным желтком и поставить в протопленную печь на 50 мин.

Обращаться с паштетом следует очень осторожно, не трясти его, так как он может осесть и получиться неровным. Остывший паштет нарезать кусками и подавать к столу.

Чтобы испечь один паштет, нужно: 1,2-1,3 кг теста, 350-450 г повидла или джема, 1 яйцо (для смазывания верха), 30-40 г масла (для смазывания сковороды).

БЭЛИШ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

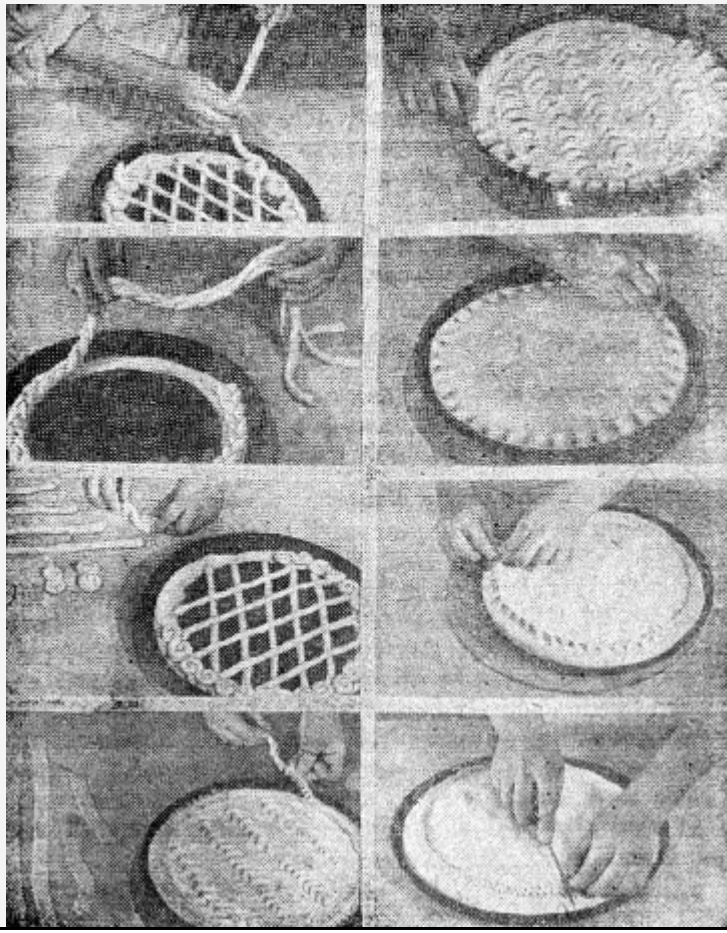
В качестве начинок для пирогов используют яблоки, вишню, малину, сливу, калину и т. д. Пироги готовят из дрожжевого и из пресного теста.

БЭЛИШ С ЯБЛОКАМИ. Готовое дрожжевое тесто разделить на две неравные части. Бóльшую часть (примерно две трети) скатать в виде шара, дать расстояться 30 мин. и раскатать толщиной в 0,5 см. Раскатанное тесто должно на 1,5-2 см выступать за края сковороды. Положить пласт на сковороду, смазанную маслом, разровнять очищенные и нарезанные яблоки, посыпать сахарным песком, облить небольшим количеством топленого масла. После этого раскатать оставшуюся часть теста, положить поверх начинки, защипать края и дать пирогу подняться. Когда пирог поднимется, смазать его сырым яйцом, разведенным в небольшом количестве подсахаренной воды, и поставить в протопленную печь.

Для начинки можно использовать любые сорта яблок, но лучше брать мягкие. Сахар кладется в зависимости от сорта яблок. Если яблоки кислые, сахара кладется больше, и наоборот. Яблоки следует очистить, удалить сердцевину и порезать на тонкие дольки.

Готовый пирог осторожно переложить на разделочную доску, дать остыть, нарезать порциями и подавать на стол.

Для одного пирога: 1 кг теста, 1,2 кг яблок, 200 г сахарного песку, 100 г масла, 1 яйцо.



Оформление паштетов и бэлишей.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ПО-ТАТАРСКИ. Пирог готовится из сдобного дрожжевого теста. Берут готовое тесто 600 г, раскатывают и кладут на сковородку диаметром см. Очищенные яблоки раскладывают дольками на тесто, сверху посыпают сахарным песком, заливают сметаной и посыпают мелкими крошками из печенья. Пирог ставится в духовой шкаф и при средней температуре выпекается 18-20 мин.

На один пирог: яблок 1 кг, сахарного песку — 200 г, сметаны 300-400 г, крошек — 200 г.

ВИШНЕВЫЙ БЭЛИШ. Готовое дрожжевое тесто разделить на две неравные части (см. предыдущий рецепт). Бóльшую часть раскатать толщиной в 0,5 см, переложить на сковородку, положить вымытую вишню, из которой удалены косточки, и посыпать сахарным песком. Раскатать остаток теста, положить

поверх начинки, защипать края пирога и поставить в протопленную печь. Пирог с вишней не ставят на расстойку, так как вытекающий из ягод сок может размочить тесто.

На один пирог берется: 1 кг теста, 600-800 г вишни, 250 г сахарного песку, 1 яйцо (для смазывания верха пирога).

БЭЛИШ С ЧЕРНИКОЙ. Перебрать ягоды, вымыть два раза в холодной воде, откинуть на решето и дать стечь воде.

Готовое дрожжевое тесто разделить на две неравные части, раскатать бóльшую часть, переложить на смазанную маслом сковороду, смазать пласт теста с маслом и положить начинку слоем в 1 см. Начинку облить небольшим количеством топленого масла, обильно посыпать сахарным песком. Раскатать остаток теста, положить поверх начинки, защипать края и поставить бэлиш на полчаса в теплое место, чтобы он поднялся. Когда бэлиш поднимется, смазать верх сырым яйцом, разведенным на подсахаренной воде, и поставить в протопленную печь.

На один пирог: 1 кг теста, 600-800 г черники, 200 г сахарного песку, 100 г масла, 1 яйцо.

БЭЛИШ С КАЛИНОЙ. Бэлиш с калиной можно готовить двумя способами.

1-й способ. Калину тщательно промыть, перебрать, удалив незрелые ягоды, положить в посуду, налить немного воды, добавить солодовую муку, сахарный песок и поставить в протопленную печь. В печи калина принимает густо-красный цвет и становится кисло-сладкой. Когда калина остынет, ее кладут в бэлиш, который приготовляется так же, как и остальные бэлиши с фруктово-ягодной начинкой.

2-й способ. Калину перебрать, удалить незрелые ягоды, промыть в горячей воде, откинуть на решето и дать стечь воде. Затем положить ягоды ровным слоем толщиной в 1-2 см на раскатанное и смазанное маслом тесто, обильно посыпать сахарным песком, налить немного разогретого топленого масла, закрыть начинку слоем раскатанного теста и поставить бэлиш в протопленную печь. Этот бэлиш печется на 15-20 мин. дольше.

Приготовление солодовой муки. Выбрать рожь или ячмень, промыть в холодной воде, накрыть и поставить в теплое место. Если влаги мало, сбрызнуть рожь водой. Через несколько дней рожь начнет прорастать. Проросшие зерна рассыпать тонким слоем в духовке и высушить, после чего размолоть мельницей.

Для одного пирога: 1-1,2 кг теста, 500-600 г калины, 200 г солодовой муки, 1 яйцо (для смазывания верха пирога). Для приготовления по 1 способу сахарного песку берется 250-300 г, по 2-му — 150 г.

ЧАК-ЧАК (орешки с медом). Готовится из муки высшего

сорта.

Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молока, соли, сахару, все перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на куски весом в 100 г, раскатать их жгутиками толщиной в 1 см. Нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее прожарились во фритюре.

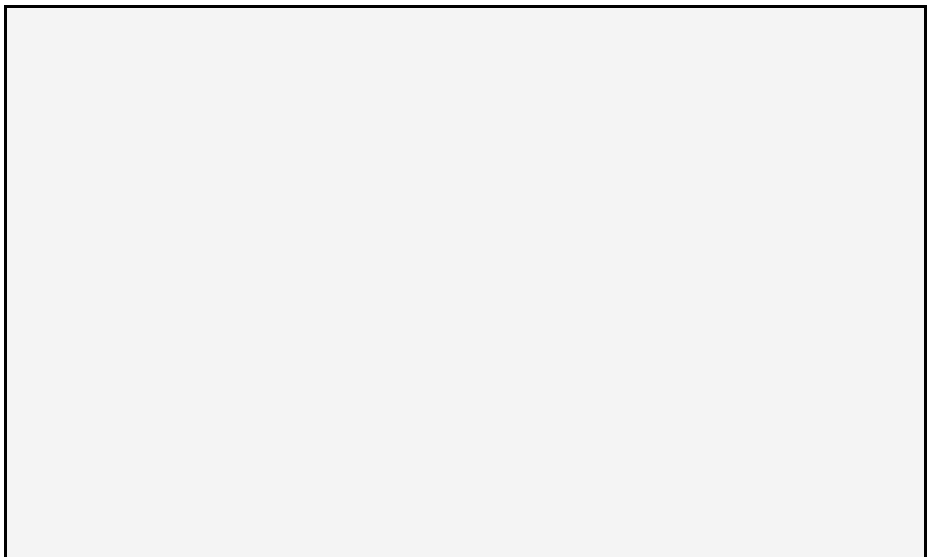
Готовые шарики принимают желтоватый оттенок.

Всыпать в мед сахарный песок и вскипятить в отдельной посуде. Готовность меда можно узнать следующим образом: взять на спичку каплю меда, и если стекающая со спички струйка после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Слишком долго кипятить мед нельзя, так как он может подгореть, потемнеть и испортить вид и вкус блюда.

Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить медом и хорошо перемешать. После этого переложить чак-чак на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму (пирамиды, конуса, звезды и т. п.). Чак-чак можно украсить мелкими леденцами (монпансье).

Разновидность чак-чака — **бухарское калеве**. Замесить такое же тесто, как и для чак-чака, раскатать его на пласт толще, чем для домашней лапши, и нарезать (нашинковать) на лапшинки. Нарезанные лапшинки прожарить в кипящем топленом масле, залить медом н придать форму прямоугольника толщиной 4-5 см. Мед для бухарского калеве кипятится так же, как и для чак-чака.

На 1 кг пшеничной муки: 10 шт. яиц, 100 г молока, 20-30 г сахара, соль, 500-550 г масла для жаренья, меда 900-1000 г, 150-200 г сахара для отделки, монпансье 100-150 г.



Чак-чак.

Калеве бухарское.

ЧАК-ЧАК (старинные способы). *1-й способ.* Для приготовления чак-чака применялся глубокий чугунный котел.

Чак-чак жарился в обильном жире, а тесто приготовлялось жидкое. Брали его ложкой, а другой ложкой отделяли мелкие кусочки и сбрасывали в кипящий жир. Это делали несколько человек. А в остальном чак-чак готовили так же, как предусмотрено в рецептуре, но при этом способе не применяли молоко, а муки брали на 25-30% меньше.

Чак-чак получался очень пышным, но время приготовления удлинялось.

2-й способ. Тесто делали немного круче, раскатывали как на лапшу, разрезали полосами шириной в два пальца. Затем несколько человек отрывали руками мелкие кусочки и бросали в кипящий жир.

При этом способе муки берется на 20-25% больше, чем в первом способе.

ПЕХЛЕВЕ. Пехлеве готовят из пресного теста.

Выпустить в посуду яйцо, тщательно перемешать его ложкой, добавить молока, муки и замесить тесто более крутое, чем для домашней лапши (если необходимо менее крутое тесто, в него следует добавить столовую ложку опары). Разрезать тесто на 6-8 кусков весом по 150 г, сбить в виде шаров и разложить их на разделочной доске. Обычно пехлеве делается шести-восьмислойным, однако количество слоев можно довести до девяти-двенадцати, при этом тесто делится на 10-12 кусков.

Расколоть грецкие орехи, слегка подсушить ядра на сковороде, пропустить их через мясорубку или истолочь в ступе, добавить сахарный песок и тщательно перемешать.

Раскатать кусок теста, как и для домашней лапши, переложить на смазанную маслом сковороду, смазать сверху маслом, посыпать измельченными орехами с сахаром. После этого раскатать следующий кусок теста, положить его на первый, опять смазать маслом и пересыпать толченым орехом и повторять эту операцию столько раз, на сколько кусков было разделано тесто. Приготовленное таким образом пехлеве смазать сверху яичным желтком, взбитым и разбавленным водой, разрезать на куски в виде кубиков или ромбов, залить срезы распущенным маслом и поставить в протопленную печь.

В отдельной посуде вскипятить мед (мед должен получиться жидким). Перед концом выпечки вынуть пехлеве из печи, залить его теплым жидким медом и еще на 30-40 мин. поставить в печь. Когда пехлеве испечется, отделить куски один от другого, дать остыть и на тарелках подать на стол.

На одну сковороду пехлеве берется: 1200 г теста, 200-250 г очищенных грецких орехов, 200 г топленого масла, 200 г сахарного песку, 250-300 г меда, соль по вкусу.

Пехлеве.

ТУЙ АШЫ (свадебное блюдо). Приготовить дрожжевое сдобное тесто, круто замесить, разрезать на части. Каждую часть скатать в колбаски толщиной в 2-3 см. Колбаски разрезать на куски длиной в 4-5 см и жарить во фритюре. Когда палочки теста зарумянятся, вынуть их шумовкой и уложить на вазу.

К этому блюду подают сладкую тянучку. Тянучку разливают в розетки и палочки при еде макают в нее.

ТЯНУЧКА. (Готовится из цельного или сгущенного молока с сахаром.)

В кипящее молоко всыпать сахар и уваривать при непрерывном помешивании. Если капля смеси, брошенная в холодную воду, превращается в твердый шарик, значит, тянучка готова.

Затем добавить горячую патоку и продолжать варку еще 30 минут. Готовую тянучку разлить в посуду и подать на стол.

1. Сахарного песку — 500 г, молока цельного — 330 г, патоки — 50 г. 2. Сахарного песку — 450 г, молока сгущенного — 150 г, воды — 100 г, патоки — 50 г. Для вкуса в тянучку можно добавить 1 г ванильного сахару.

ТАЛКЫШ-КАЛЕВЕ. Это изделие требует особой внимательности и точности в выполнении всех операций, и поэтому приготовлением его заняты несколько человек.

Сначала надо приготовить альбу. В мелкой посуде растопить сливочное или топленое масло, небольшими порциями всыпать муку н жарить, непрерывно помешивая. При этом получается

рассыпчатая, как толокно, масса, которая при дальнейшем жарении (в течение 25-30 мин.) постепенно становится однородной по цвету. Когда масса станет жиже и на ней ровным слоем выступит масло, значит, альба готова. Ее снимают с огня и дают постоять, пока не будет готова медовая масса.

Одновременно с приготовлением альбы в другой посуде вскипятить мед, смешанный с водой и сахарным песком. Кипятить приходится довольно долго. Надо периодически пробовать, не готова ли масса. Взять кипящую массу на кончик спички, капнуть на палец н растереть; если масса сваливается в комочек, тянется при разжимании пальцев и с хрустом ломается, то кипячение следует прекратить.

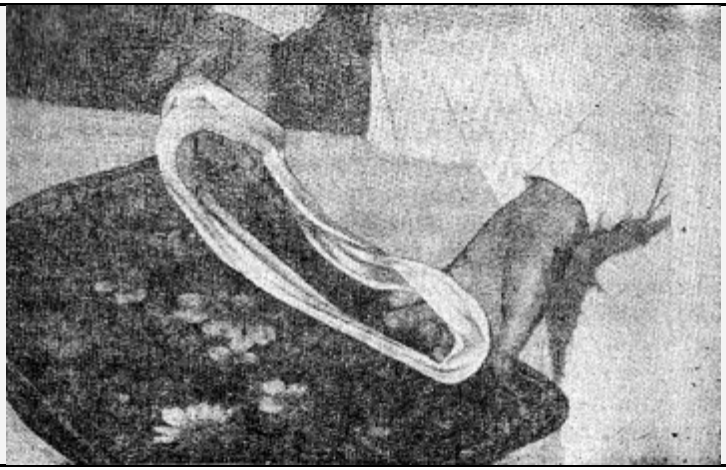
Готовый мед вылить в холодную сковороду, смазанную маслом, и поставить ее в холодную воду или на снег, все это следует делать очень быстро и со всех сторон поддевать массу ножом, не давая ей затвердеть. Чуть загустевшую массу переложить со сковороды на разделочную доску, продолжая поддевать ножом. Когда масса остынет и загустеет настолько, что ее можно будет взять в руки, растянуть массу, сложить вдвое, соединив концы в одной руке, снова растянуть и т. д. (эту операцию следует производить очень быстро, не допуская при этом обрыва массы). Так как масса обладает довольно высокой температурой, ее целесообразно обрабатывать, передавая концы массы из руки в руки, до образования белой, блестящей теплой тянучей массы.

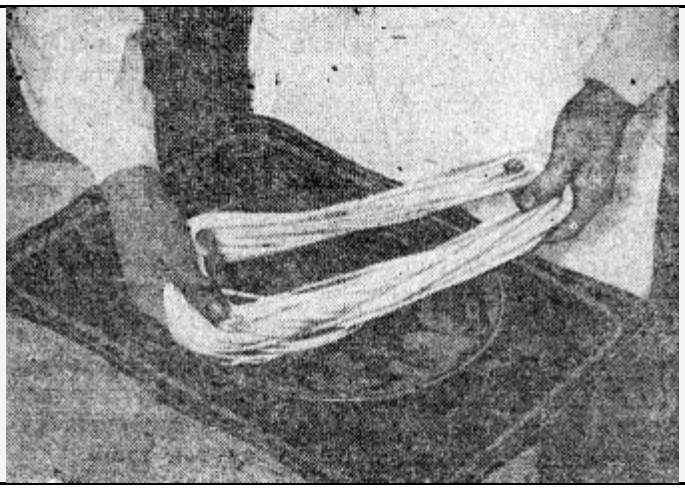
Когда масса будет готова, быстро переложить альбу из посуды на разделочную доску и разровнять, слепить концы медовой массы, сложить ее кольцом поверх альбы (она должна быть теплой) и вдвоем растягивать с обеих сторон. Когда кольцо растянется, быстро сложить его вдвое и снова растягивать. Мучнистая жирная альба скоро впитывается в медовую массу, которая начнет тянуться тонкими белыми волоконцами. Ломкие волоконца талкыш-калеве рассыпать на разделочной доске: прессуя пальцами, наполнить ими форму (рюмку или специальную форму) и, перевернув форму вверх донышком, выбить из нее талкыш-калеве. Сформованные талкыш-калеве переложить в закрывающуюся посуду и вынести на холод.

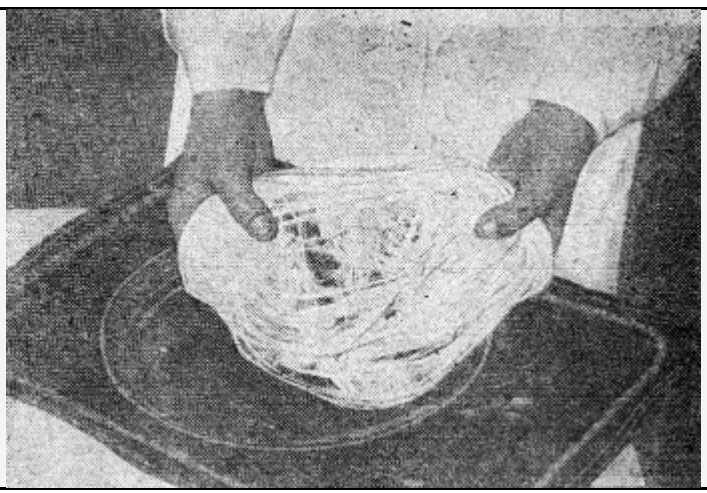
Остывшие талкыш-калеве в вазах подавать на стол. Талкыш-калеве можно и не формовать, а подавать на стол в тарелочках.

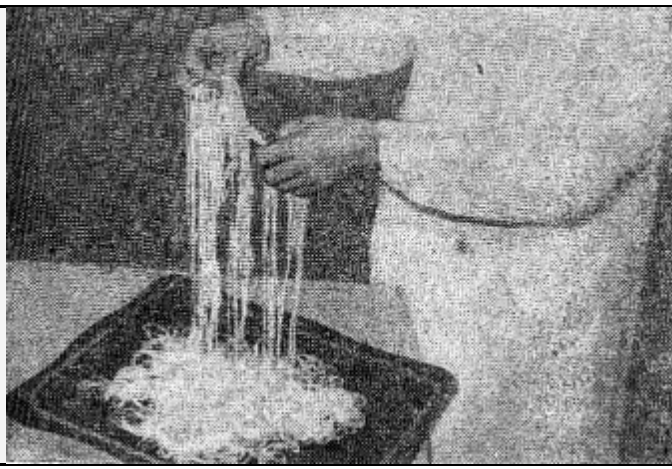
Для альбы: масла сливочного или топленого — 200 г, муки в/ сорта 130-150 г, для сладкой массы: сахара кускового 500 г, воды — 250 г, меда — 75-100 г.

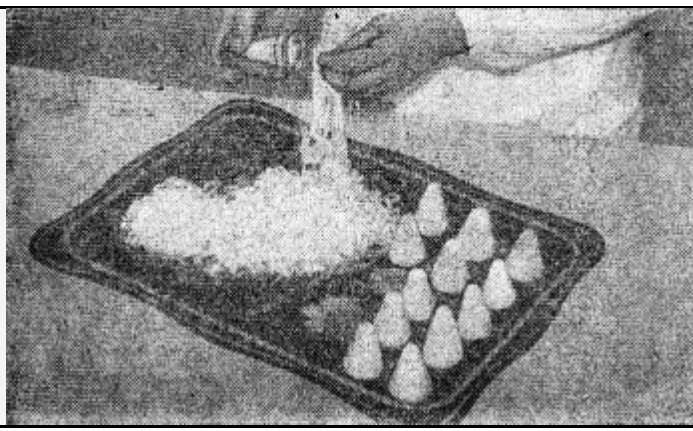
Приготовление талкыш-калеве.











ЧЕЛЬПЕК. Разбить яйца, добавить сахарный песок, молоко

или сливки, соль по вкусу, чайную соду и тщательно все вместе перемешать до исчезновения крупинок сахара. Затем добавить муку и замесить крутое тесто.

Готовое тесто разделить на куски весом 80-100 г и раскатать скалкой на разделочной доске в виде лепешек диаметром в 20-30 см и толщиной в 1,5-2 мм. Если лепешки получаются более крупными, наложить на них тарелку (тарелка должна быть чистой и сухой) и обрезать колесиком выступающие из-под тарелки края лепешек. Лепешки-чельпеки жарить в кипящем топленом масле. Чтобы чельпеки приобрели присущую им форму, во время жаренья края их слегка сдавливают тонкими деревянными палочками. Готовым чельпекам красновато-желтого цвета дать остыть, обсыпать сахарной пудрой и подать на стол.

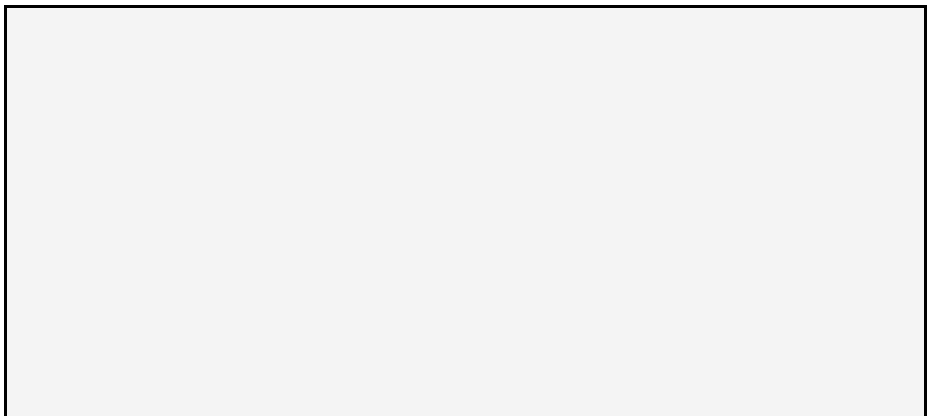
На 1 кг муки: 10 штук яиц, 100 г молока, соль, масла топленого для жаренья 600 г, сахарного песку (в тесто) 30 г, сахарной пудры для посыпки — 100 г, немного чайной соды.

КОШ ТЕЛЕ (птичьи язычки). Замесить тесто, как и для чельпека, раскатать толщиной в 1-1,5 мм и нарезать колесиком на полоски шириной в 1,5-2 см. Полоски в свою очередь нарезать на ромбики длиной 4-5 см и жарить в кипящем топленом масле. Дав остыть, обсыпать сахарной пудрой и в вазах подать на стол.

Продукты те же, что и для чельпека.

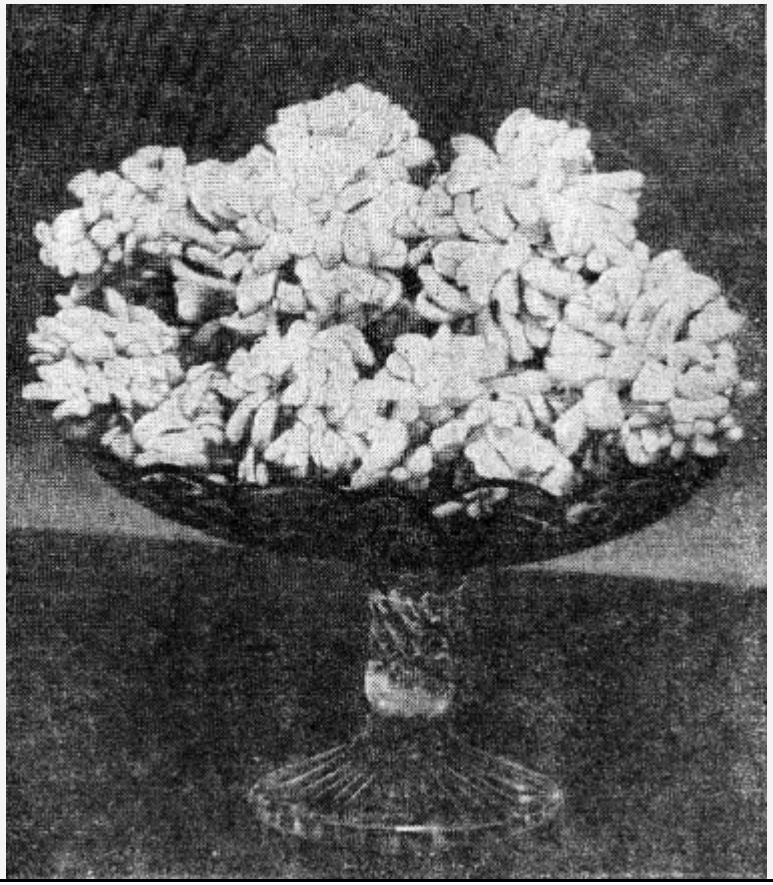
РОЗЫ. Замесить тесто, как и для чельпека, раскатать толщиной в 1-1,5 мм и нарезать тонким стаканом кружочки. Сложить друг на друга три-четыре кружка, надавив пальцем посередине, слепить их, сделать по краям четыре-пять надрезов глубиной в 1,5-2 см так, чтобы при жаренье получилось подобие бутона розы. Жарить розы в кипящем топленом масле. Остывшие розы обсыпать сахарной пудрой и подать на стол.

На 1 кг пшеничной муки 10 штук яиц, 100 г молока, соль, масла для жаренья 600 г, сахарного песку 30 г, сахарной пудры 100 г, немного чайной соды.



Чальпек розы, урама, кош теле.

ГУЛЬБАНАК (цветок). Замесить тесто, как и для чельпека, разделить на куски весом 250-300 г, и раскатать их толщиной в 1-1,5 мм. Затем нарезать полосками шириной в 3-4 см и сделать по краям полосок неглубокие частые надрезы. Свернуть полоски в трубочки, сжать точно посередине и жарить в кипящем топленом масле. Дать немного остыть, обсыпать сахарной пудрой и в вазах подать на стол.



Гульбанак.

УРАМА (спираль). Замесить тесто, как и для чельпека, раскатать толщиной в 2-3 мм. Нарезать пласт на полоски шириной 3-4 см, навернуть полоску на конец скалки и вместе со скалкой опустить в кипящее масло. Во время жаренья вращать скалку, постепенно освобождая ее от теста. Оставшиеся в масле спиральки (урама) жарить, пока не зарумянятся. Дать спиралькам остыть, обсыпать сахарной пудрой и подать на стол.

На 1 кг пшеничной муки берется: 10 штук яиц, 100 г молока, соль, масло для жаренья 600 г, сахарного песку — 30 г, сахарной пудры — 100 г, немного соды.

ТАТЛЫ ИЗ ЯГОД И ВЗБИТЫХ ЯИЦ. Взять 400 г земляники или малины, промыть, перебрать, размять ягоды и, переложив в марлевый мешочек, выжать руками сок.

В полученный ягодный сок добавить 200-300 г сахарного песку и хорошо размешать.

Взять 6-8 яиц, отделить белок от желтка и взбить его. Во взбитый белок влить ягодный сок и тщательно перемешать. Полученную массу переложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, обсыпать сахарной пудрой и печь в течение 10-20 мин. в протопленной печи. Во время выпечки татлы должны значительно увеличиться в объеме. Когда верх зарумянится, вынуть татлы из печи, дать остыть и подать на стол.

ЛЯВАШ МЕЛКИЙ. Приготовить довольно крутое тесто, как для лапши, раскатать тонким слоем и при помощи тонкого стакана нарезать на кружки; На каждый кружок положить горсть очищенного, ошпаренного, перемешанного с сахаром и топленым или сливочным маслом изюма. Края каждого кружка соединить и защипать в виде пельменей (ляваш). Ляваш жарят во фритюре, а затем в горячем виде посыпают сахарной пудрой и подают на стол. По желанию ляваш едят со сметаной.

ГОРАБИЯ. Горабия готовится из сдобного пресного теста. Сливочное масло тщательно, размять, выпустить сырые яйца, положить сахарный песок, муку и замесить тесто (тесто должно быть крутым и рассыпчатым). Разложить тесто в стограммовые формы, немного выдержав, опрокинуть на сковороду, смазанную маслом, их поставить в протопленную печь.

Время выпечки в горячей, печи 30-40 минут.

Горабию можно приготовить и из менее крутого теста. В этом случае горабия печется в формах.

На 1 кг муки берется 10 шт. яиц, 300-400 г сахарного песку, 300-350 г сливочного масла, соль по вкусу.

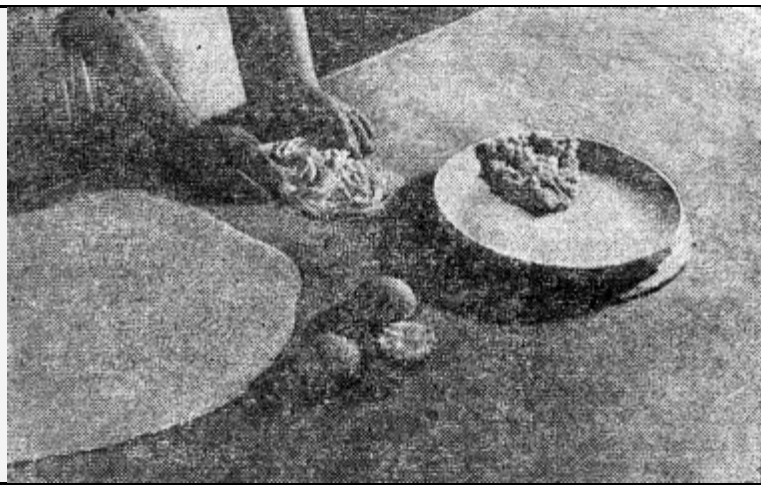
САРАЙ-БЭЛИШ (пирог с орехами). В муку добавить сливки, воду, немного растопленного сала, два яйца, соли по вкусу и замесить тесто менее крутое, чем для домашней лапши. Тесто разделить на семь равных кусков. Раскатать один кусок тонким пластом, переложить на смазанную маслом сковороду и обильно смазать топленым маслом (тесто должно выступать за края сковороды).

Расколоть грецкие орехи, измельчить ядра тяпкой (если ядра сырые, предварительно подсушить их в печи), перемешать с равным количеством сахарного песка и разделить полученную начинку на семь равных частей. Одной частью посыпать тесто на сковороде. После этого раскатать второй кусок теста, посыпать другой частью начинки и двумя руками осторожно подсобрать тесто, чтобы получился складчатый кружок величиной с чайное блюдце, и положить его на сковороду, на первый слой теста. Из оставшихся кусков теста приготовить такие же сморщенные кружки и тоже переложить на сковороду друг на друга. Пирог ставится в протопленную печь среднего накала.

Когда пирог зарумянится, полить его из ложки заранее приготовленным сахарным сиропом (3 стакана сахарного песку, разведенного и вскипяченного в 1 стакане воды) и снова поставить в печь.

Готовый пирог охладить, не снимая со сковороды, нарезать и, красиво уложив в вазу, подавать на стол.

На 800-900 г муки берется: 1 граненый стакан сливок, 1 стакан воды, 600-800 г истолченных грецких орехов, 20-30 г сала, 1,2 кг сахарного песку для пересыпания, орехов и приготовления сиропа, масло для смазывания сковороды.



Сарай-бэлиш.

ДОМАШНИЕ СУХАРИ. Сухари готовятся из сдобного дрожжевого или пресного теста.

Готовое тесто раскатать лентами шириной в 6-7 см и длиной в 25-35 см, сделать на них поперечные надрезы через каждые 2-2,5 см и переложить на сковороду, смазанную маслом. Добавить в молоко яичный желток, немного сахарного песку, тщательно перемешать, смазать этой смесью полоски теста и поставить их в протопленную печь. Через 15 мин. вынуть сковороду из печи, по предварительно сделанным надрезам разрезать полосы на кусочки, разложить их на сковороде и снова поставить в печь. Когда сухарики зарумянятся и станут хрупкими, вынуть их из печи.

Сухарики можно приготовить с изюмом, запеченным в тесто.

На 800-1000 г муки берется: 300 г сливочного масла или сливочного маргарина, 300-350 г сахарного песку, 300 г изюма,

15 г дрожжей или 1 чайная ложка питьевой соды, 3-4 яйца, ¼ стакана молока.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ. Сначала выпекают бисквит, из которого приготовляется пирог. Этот бисквит можно использовать также для приготовления пирожных, тортов и других кондитерских изделий.

Бисквитное тесто, приготовленное первым или вторым способом (см. стр. 52[19]), вылить на застланный тонкой бумагой лист или сковороду слоем 4-5 см и в течение 30-45 минут выпекать в жаркой печи при температуре 200°. Во время выпечки нельзя трясти, двигать лист или сковороду, иначе тесто осядет.

Бисквит считается готовым, если на спичку, воткнутую в него, не налипает тесто.

Лист или сковороду с готовым бисквитом опрокинуть на разделочную доску, осторожно отделить бумагу, дать ему остыть, после чего можно готовить пирог. Готовый, выдержанный бисквит разрезать на две половины. Одну половину намазать повидлом или джемом, положить на нее вторую половину бисквита, поверхность снова намазать слегка повидлом или джемом, посыпать сухой бисквитной крошкой, образовавшейся в процессе нарезки, затем сахарной пудрой.

Готовый двухслойный пирог нарезать на квадраты или ромбики и подать на стол.

ТОРТ «КАЗАНЬ». Торт состоит из песочной лепешки (низ), бисквита (верх) и отделочных полуфабрикатов. Готовую круглую песочную лепешку смазываем фруктовой начинкой и покрываем бисквитной лепешкой такого же размера. Слегка смазываем верх шоколадным кремом. Верх торта отделывается кубеком, белым кремом и фруктами из варенья, компота.

Песочная лепешка. Просеиваем муку: сделав воронку, кладем масло, сахарный песок. Хорошо растираем сахар с маслом, добавляем яйцо, соду, крепкое вино. Все хорошо перемешиваем и соединяем с мукой.

Вымесив тесто до однообразной массы, раскатываем круглую лепешку, кладем на лист, протыкаем ножом и выпекаем в печи, нагретой выше средней температуры.

Отделывать лепешку рекомендуется в теплом виде.

На 1 кг теста: муки 560 г, масла или маргарина — 310 г, яиц — 2 шт., сахарного песку — 210 г, соды — 1,5 г, крепкого вина — 2 г.

ТОРТ «ТАТАРСТАН». Выпеченный накануне бисквит (круглый) нарезаем ножом на две половины, нижний слой смазываем фруктовой начинкой (любой, желательно джем, варенье), покрываем второй половинкой бисквита и очень тонким

слоем снова наносим фруктовую начинку.

Затем готовую шоколадную помаду разогреваем до сметанообразной массы и покрываем верх торта, края смазываем фруктовой начинкой и обсыпаем сухой бисквитной крошкой.

Поверхность отделываем готовой выпеченной пеной (кубек), чак-чаком и фруктами из варенья или компота.

Приготовление помады. Сахар с водой хорошо перемешиваем и ставим варить на сильный огонь. После того как вскипит, протираем края кастрюли мокрой марлей, чтобы смесь не засахарилась, и добавляем уксус.

Через 8-10 минут каплю смеси опускаем в холодную воду. Если образуется мягкий шарик, значит, изделие готово, снимаем его с огня. Когда масса слегка остынет, взбить до получения белой крепкой помадки. В готовую помаду добавить просеянный какао-порошок.

Сахару — 500 г, воды — 170 г, какао-порошка — 35 г, уксусной кислоты 10%-ной — 3 г.

Торты «Татарстан», «Казань».

ТОРТ «ТЮБЕТЕЙКА». У выпеченного остывшего бисквита подрезаем края в форме тюбетейки, а обрезки используем для накладки на середину, чтобы получить форму тюбетейки. Верх слегка смачиваем сахарным сиропом и обмазываем по всей

поверхности кремом.

На поверхность торта шприцем наносим желаемый рисунок, отделываем фруктами из компота.

Торт «Тюбетейка» очень хорош для торжественных случаев: дня рождения, новоселья, свадьбы. Если торт готовится для свадьбы, то для жениха можно приготовить «Тюбетейку» темного цвета, для невесты — белого.

Для отделки «Тюбетейки» темного цвета в крем добавляется какао-порошок.

Крем домашний сливочный. Растворяем сахар в воде, хорошо прокипятив, доводим до комнатной температуры. Размягченное свежее сливочное масло размешиваем в эмалированной или фарфоровой посуде, постепенно добавляем сгущенное молоко, затем вводим сахарный сироп с ванильным сахаром и хорошо взбиваем до пышной однообразной массы.

На 500 г крема: масла сливочного — 265 г, молока сгущенного — 105 г, воды — 40 г, сахару — 145 г, ванильного сахару — 5 г, крепкого вина — 2 г.

Сироп для смачивания. Сахар с водой хорошо перекипятить, в остывший сироп добавить крепкое вино; можно фруктовую или ромовую эссенцию.

Сахару — 500 г, воды — 500 г, эссенции — 2 г. крепкого вина — 50 г.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ «КАЛЯПУШ». Сахар с медом и водой перекипятить и поставить остывать. просеять муку, сделать воронку в середине и вылить остывший сироп, распущенное масло или маргарин, добавить корицу, чайную соду, хорошо перемешать и замесить тесто. Затем раскатать круглые лепешки (в виде каляпуш), проткнуть ножом и поставить в не очень горячую печь на 20-22 минуты.

Поверхность коврижки заглазировать помадой желаемого цвета н отделать разнообразного цвета глазурью или помадой при помощи бумажного корнетика.

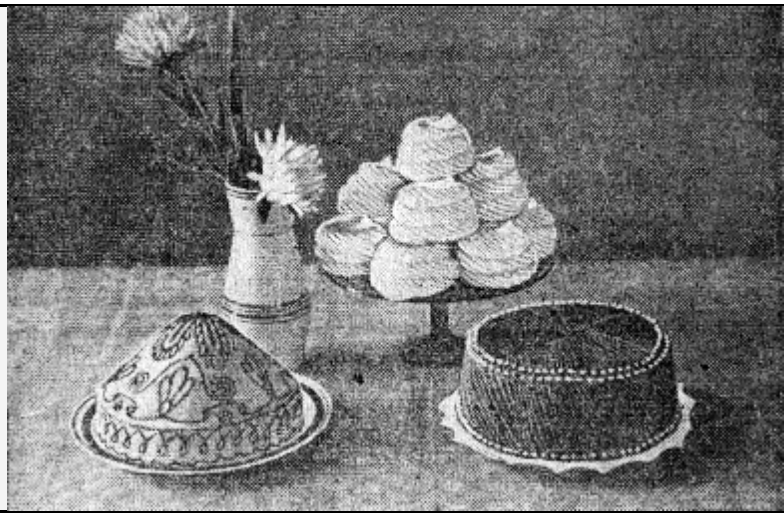
Муки — 550 г, сахару — 150 г, воды — 250 г, корицы — 2 г, маргарина — 50 г.

КУБЕК (бизе). Отделить белки свежего яйца от желтков, поставить в холодное место на 30 минут.

Начать взбивать в машине или вручную венчиком до пенообразования 18-20 минут, затем, помешивая, осторожно добавить сахарный песок и ванилин. Образовавшуюся массу отсаживают через бумажный корнетик или ложечкой на лист или сковородку, предварительно подложив пергаментную бумагу, и выпекают в остывшем жарочном шкафу при 100-120° 1,5-2 часа. Строго соблюдать, чтобы следов жира не было (в посуде и на

руках).

На 10 шт. яиц 600 г сахарного песку, 1 г ванильного сахару.



Каляпуш, кубек, «Тюбетейка».

ТОРТЫ «НОВОГОДНИЙ» И «8-е МАРТА». Эти торты приготовляются из бисквита, отделываются кремом, фруктами.

Оформляются торты через бумажный корнетик, как показано на рисунке. На новогоднем торте можно изобразить елку, часы со стрелкой на цифре 12 и т. п.

ПРЯНИКИ МЯТНЫЕ «КЫЗЫЛ БИЛЛЕ». Приготовить сироп — вскипятить сахар с водой. Взять муку, сделать углубление (воронку), влить туда остывший сироп, добавить одну каплю мятного масла, соду, замесить до однообразной массы.

Третью часть готового теста покрасить в красный цвет пищевой краской, оставшееся тесто разделить на две части. Одну часть раскатать толщиной 15 мм, слегка смочить и на этот слой положить красную часть теста, а на него остальную часть, также предварительно смочив. Готовое прослоенное тесто поставить на холод на 3-4 часа.

Снять с холода, разрезать тесто на длинные полосы шириной 5-6 см, а затем каждую полосу на небольшие кусочки 2-3 см длиной.

Выпекать на листе или сковороде в жарочном шкафу средней температуры (190-200°).

При отсутствии мятного масла можно в сироп положить мускатный орех или корицу, или кардамон.

Муки 1-го сорта — 650 г, сахарного песку — 360 г, воды — 200 г, мятного масла — 1 каплю, соды — 6 г.

Торты «8 марта», «Новый год», пряники «Кызыл билле».

ПЕЧЕНЬЕ

Известно много видов печенья, и все можно с успехом готовить в домашних условиях. Печенье выпекают из самого различного теста — оно может быть сдобрено и сахаром, и маслом, и ванилином, и сметаной, может быть и с изюмом и т. д. Различаются печенья и по способу выпечки. Выпекать их следует быстро в горячей печи или духовке. Тесто для печенья можно замешивать и крутое, и мягкое — в зависимости от этого печенье получится твердым или мягким.

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. Выпустить яйца, всыпать сахарный песок, перемешать и взбить. Во взбитые яйца, добавить разогретое и смешанное с молоком топленое или сливочное масло, ванилин, соль, питьевую соду, все это перемешать, всыпать муку и замесить тесто.

Замешанное тесто рекомендуется 30-50 мин. Подержать на холоде, после чего на разделочной доске разделить его на несколько кусков. Каждый кусок раскатать толщиной в 0,5 см, обсыпать сахарным песком и еще раз прикатать скалкой, Затем раскатанное тесто нарезать специальными формами, быстро разложить на листе, слегка смазанном маслом, и поставить в жаркую печь.

На 400-500 г муки берется: 300 г сливочного масла или 300-400 г маргарина, 300 г сахарного песку, 3 яйца, 0,5 стакана молока, 1 чайная ложка питьевой соды, ванилин, 150 г изюма (если печенье выпекается с изюмом).

БАЛ-МАЙ (масло с медом). У татар существует обычай на празднествах по случаю свадьбы, новоселья, рождения ребенка подавать на стол бал-май или альбу[20].

Сливочное масло нарезать на небольшие кубики, плоские пластинки или, пропустив через мясорубку, слепить фигуру какого-либо животного или птицы (овцы, гуся и т. п.).

Мед, в зависимости от того, в каком месяце и с каких растений он собран, имеет различный цвет, вкус и аромат. Мед на стол ставят в сотах и без сотов, жидкий и густой. Можно подать его в вазах, пиалах или чашках. Засахарившийся мед рекомендуется пропустить через мясорубку.

Мед с маслом можно подавать и вместе, в одной посуде. Для этого надо взбить масло, не оставляя комков, добавить жидкий или твердый мед, перемешать, немного подержать на холоде и переложить в вазы.

НЕМНОГО О ХЛЕБЕ

Хлеб быстро сохнет, особенно в летнее время, поэтому покупать его следует не более чем на сутки и хранить в плотно закрытой посуде, причем ржаной отдельно от пшеничного. Засохший хлеб выбрасывать не следует, его можно использовать для приготовления различных блюд.

ХЛЕБНЫЙ КВАС. Черствый ржаной хлеб нарезается мелкими кусками и ставится в духовой шкаф для подсушивания, а затем кладется в кипящую воду, перемешивается и закрывается крышкой. Через 3-4 часа, когда вода немного остынет, добавляются дрожжи и сахар, потом ставится на 7-8 часов, процеживается и хранится в холодном месте. Такой квас можно использовать для холодного супа, окрошки и питья.

СУХАРНЫЙ СОУС. В маленькой кастрюле растапливается сливочное масло, а затем в него кладут растолченные сухари, приготовленные из черствого хлеба, добавляется соль, лимонная кислота, все это перемешивается. Такой соус очень хорошо подать к овощным блюдам.

ХЛЕБ НА ПАРУ. Черствый пшеничный или ржаной хлеб разрезается ломтиками и кладется на сито, сито ставится на кастрюлю с кипящей водой и накрывается сверху крышкой. Через несколько минут хлеб становится мягким, пышным. Такой хлеб можно подать на стол к чаю.

ХЛЕБ ЖАРЕНЫЙ. Черствый хлеб нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть в молоко и положить на разогретую с маслом сковородку, поджарить с обеих сторон и подать на стол. По вкусу можно посыпать поджаренный хлеб солью, сахарным песком или смочить в яйцах. Подается к чаю, супам.

ГРЕНКИ ДЛЯ СУПА. Черствый ржаной и пшеничный хлеб нарезать небольшими квадратиками, сверху посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Подсушенные гренки можно подавать к бульонам и супам.

ГРЕНКИ К ПИВУ. Нарезанный небольшими продолговатыми кусками черствый ржаной хлеб посыпать мелкой солью и подсушить в духовке. Готовые гренки очень хорошо подать к пиву.

ДЛЯ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ. Для мясных и рыбных котлетных масс очень хорошо брать черствый пшеничный хлеб или булку. Хлеб нарезается, замачивается в молоке или воде, смешивается с мясом или рыбой и пропускается через мясорубку.

ДЛЯ ПАНИРОВКИ. Черствый пшеничный хлеб мелко режется, хорошо подсушивается в духовке. Затем пропускается

через мясорубку, просеивается через сито и используется для панировки мясных котлет и рыбных продуктов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы меньше израсходовать масла при жаренье изделий из теста, нужно взять масла в четыре раза больше веса самих изделий: чем больше кладется масла, тем оно меньше горит.

2. Если нужно взбить яичные белки, предварительно подержите их на холоде. После этого белки взбиваются значительно быстрее.

3. Изделия из теста (пирожки, пышки, чак-чак и т. п. нельзя чрезмерно обсыпать мукой, иначе при жаренье они впитывают в себя много масла и пригорают.

4. Изделия из теста сначала смазывайте маслом и уже потом посыпайте сахаром, но не наоборот, иначе сахар быстро растворится и впитается в масло.

5. Во время выпечки пирогов в духовке верх иногда быстрее подрумянивается, чем низ, и может сгореть. Чтобы этого не случилось, верх пирога следует прикрывать смоченной в воде бумагой.

6. Чак-чак будет вкусным, если белок отделить от желтка, взбить его, желтки, соль, молоко, масло соединить с остальными продуктами и все хорошо перемешать.

7. Во время приготовления чак-чака, гульбанака, роз и др. в тесто нельзя класть сахара больше нормы, изделия во время жарки будут быстро краснеть, — теряется вид.

9. Чтобы доска для разделывания теста не коробилась, не мойте ее слишком часто. Достаточно соскоблить остатки теста ножом. Доску для разделывания теста следует хранить в сухом месте.

СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Стол для праздничного обеда накрывают белой, тщательно выглаженной скатертью. Чтобы скатерть легла ровнее, а тарелки н приборы не стучали о стол, под скатерть рекомендуется подложить мягкую ткань или бумагу.

В зависимости от количества обедающих на стол ставятся несколько хлебниц с тонкими ломтиками ржаного и пшеничного хлеба (хлебницы располагают так, чтобы каждый мог свободно достать хлеб).

По средней линии скатерти расставляют судки с перцем, горчицей, солью, уксусом. На столе должны находиться также закуски: соленая капуста, соленые огурцы, колбаса, сузьма, рыба, холодное мясо и т. п.

Вино и напитки (за исключением шампанского) нужно ставить в откупоренных бутылках, а водку и настойку — в графинах. Шампанское открывают перед тем, как налить в бокалы.

Напротив каждого стула ставят мелкую столовую тарелку, а на нее — закусочную. На закусочную тарелку кладется сложенная треугольником салфетка. Слева от тарелок кладут вилку (вогнутой стороной кверху), с правой — нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелки), рядом с ножом — ложку (вогнутой стороной кверху).

Для вина и напитков ставятся специальные рюмки, бокалы, фужеры: для водки и коньяка рюмки емкостью 40-50 г, для вина — емкостью 75-80 г, для шампанского и безалкогольных напитков — фужеры и бокалы.

Каждый обедающий сам набирает в свою тарелку холодные закуски, поэтому в блюдах должны иметься ложка и вилки общего пользования.

На столе рекомендуется разместить несколько ваз с цветами. Это украсит стол, повысит праздничное настроение.

Так как для праздничного обеда готовится много блюд, существует определенный порядок подачи их на стол.

После холодных закусок подаются бульоны, супы, пельмени, вслед за ними губадия или бэлиш, а затем различные мясные блюда — мясо с картофельным гарниром, фаршированная курица, индейка и т. п. Обед заканчивается подачей компота, киселя, бланманже, арбуза, ягод.

После этого гости выходят из-за стола, а хозяева готовят стол

к чаю.

Стол для чая накрывается цветной скатертью. По средней линии скатерти ставятся вазы с вареньем, сахаром, конфетами. По обе стороны от них расставляются вазы и тарелки с различными сладостями: розами, чак-чаком, пехлеве, чельпеком и т. п. По числу гостей следует расставить десертные тарелки с порциями паштета, пирога с яблоками, ватрушками, пирожками и т. п. В нескольких местах нужно поставить тарелочки с тонко нарезанным лимоном.

Когда гости усядутся, разносят чай. Чтобы чашки с чаем было удобно брать правой рукой, к гостю нужно подходить с левой стороны. В каждое блюдце должна быть положена чайная ложка. Отдельные ложки должны иметься и в вазах с вареньем, для того чтобы гости могли накладывать ими варенье в свои розетки.

После чая нужно убрать со стола всю посуду, специальной щеточкой смести в совок или на тарелку крошки и в вазах подать фрукты: яблоки, груши, виноград, апельсины и т. п. Фрукты можно подать и к обеденному столу, но в небольшом количестве как закуску к вину и сладким напиткам.

Все сказанное, разумеется, не является обязательной регламентацией, так как каждый готовит праздничный стол, исходя из своих возможностей и традиций семьи.

Однако необходимо помнить, что продуманный порядок подачи пищи положительно влияет на весь ход проведения торжества, вселяет бодрость и веселое настроение и оставляет хорошее впечатление у гостей.

Чайный стол.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

ВАРЕНЬЕ. Варенье можно готовить из различных ягод и фруктов.

Ягоды для варенья должны быть зрелыми, свежими, желательно утреннего сбора и одинаковые по величине. Перед варкой их нужно перебрать, очистить от примесей. До начала варки следует приготовить посуду (лучше, если она будет неглубокой н с толстым дном). Варенье обычно варят в латунном тазу или эмалированной миске. Посуда должна быть абсолютно чистой.

Для сбора, пены необходимо иметь шумовку или, в крайнем случае, деревянную ложку. Нужно заранее приготовить для варенья стеклянные банки различной емкости с крышками. Если банки без крышек, можно воспользоваться картонными кружочками.

Варенье нужно варить на умеренном огне. Чем меньше срок варки, тем вкуснее и ароматнее получается варенье. К концу варки огонь можно ослабить.

Как правило, варка варенья начинается с приготовления сахарного сиропа. Сахар залить водой (и то и другое берется согласно рецепту) и кипятить до полного растворения. Сироп должен быть чистым и прозрачным. Если в нем имеются какие-либо примеси, нужно процедить его через мелкое сито или марлю. В готовый сироп положить ягоды или фрукты и снова поставить кипятить. Образующуюся пену нужно снимать.

Варенье нельзя кипятить слишком долго, так как при хранении оно будет засахариваться.

Готовое остывшее варенье разлить в банки и плотно закрыть крышкой (края крышки лучше всего залить стеарином) и хранить в прохладном темном месте.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ. Малину перебрать, удалить плодоножки, листочки и посторонние примеси и положить в готовый сахарный сироп, стараясь не повредить ягоды. Для этого ягоды в сироп засыпают частями, быстро. Засыпав ягоды, снять таз с огня, слегка встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп и равномерно распределились по всему тазу, и снова поставить на огонь. Через 10-15 мин. На поверхности варенья начнет появляться пена, которую следует осторожно и тщательно снимать шумовкой. Оставшаяся пена быстро окисляет варенье при хранении. Чтобы варенье не пригорело и кипело сильнее, его можно время от времени помешивать ложкой.

Когда выделение пены прекратится, варенье считается

готовым. Готовность его определяется следующим образом: если капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет свою форму, варенье можно снимать с огня.

Передерживать варенье на огне нельзя, так как ягоды разварятся, потеряют цвет, а сироп загустеет.

На 1 кг малины берется: 1 кг сахарного песку, 1 стакан воды.

Существует и другой, более простой способ приготовления варенья.

В посуду (лучше всего в медный таз) насыпать слой сахарного песку толщиной в 1-2 см, положить подготовленные ягоды, пересыпая их сахаром (слой сахара — слой ягод и т. д.), и на 10-12 часов поставить в холодное место. Когда сахар растворится и ягоды выделят сок, варить варенье на среднем огне. Во время варки варенье не помешивать, нужно лишь снимать образующуюся пену. Готовность варенья определяется вышеуказанным способом.

На 1 кг ягод берется 1 кг сахарного песку.

Такими способами можно варить варенье не только из малины, но также из клубники и земляники.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Взять не очень кислую смородину, перебрать, удалив недозрелые ягоды, очистить от сухих чашечек цветка, вымыть, положить в кипящий сироп и варить до готовности таким же способом, как и варенье из малины. Варенье из смородины следует кипятить дольше, чем малиновое.

На 1 кг черной смородины (в зависимости от кислоты ягод) берется: 1,5 кг сахарного песку, 1 стакан воды.

ЗАСОЛКА МЯСА. Для засолки берется говядина, конина и другое мясо. Правильно засоленное, мясо может длительно храниться и сохранять свои вкусовые н питательные качества. Для засолки мяса нужно приготовить не пропускающую воду бочку (лучше всего дубовую). Важнейшим условием является чистота бочки и отсутствие в ней посторонних запахов (керосина и т. п.). Бочку с просоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе.

Для засолки свежего мяса лучше всего взять крупную соль. При засолке нужно следить за тем, чтобы из мяса не вытек сок. Долго хранившееся и мороженое мясо солить впрок нельзя.

Тушу забитого животного разрубить на куски весом 1,5-2 кг, если мясо очень жирное, удалить из кусков излишний жир, а в мякоти сделать два-три прокола. Куски мяса тщательно натереть солью и плотно уложить в бочку, посыпая каждый ряд мяса солью.

Бочку вынести в погреб и закрыть крышкой, придавив ее

большим камнем. Мясо считается просолившимся через 5-7 дней.

Доставать мясо из бочки следует осторожно, стараясь не тревожить оставшиеся куски, так как мясо может быстро испортиться.

Количество соли при засолке зависит от возраста забитого животного. При засолке мяса молодого животного требуется меньше соли и наоборот.

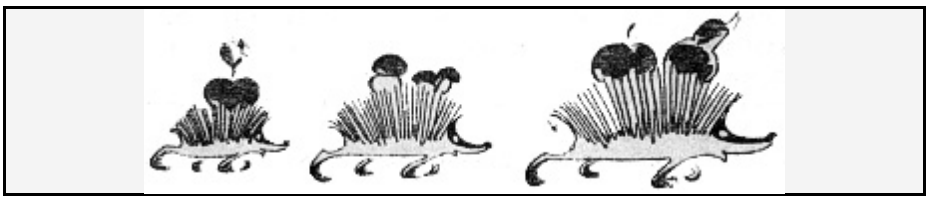
Из соленого мяса готовятся бульоны и вторые блюда. Соленое мясо обычно подается на стол холодным.

Если мясо окажется пересоленным, то перед варкой или жареньем его нарезают на куски весом 100-200 г, удаляют кости, промывают в холодной воде и вымачивают в течение 2-3 часов, меняя воду через каждый час.

На 10 кг мяса берется 750-1000 г соли.

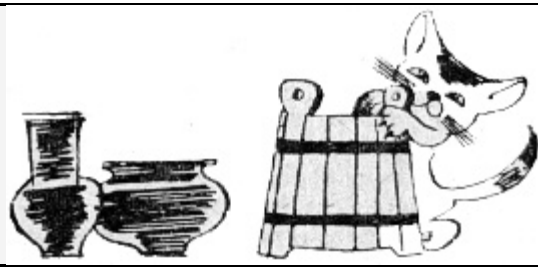
МОЧЕНИЕ ЯБЛОК. Яблоки перебрать. Неповрежденные плоды с чистой кожицей вымыть и уложить плотными рядами в подготовленную бочку, кадку или стеклянную банку. Дно и стенки бочки или кадки должны быть выстланы свежей ошпаренной кипятком ржаной или пшеничной соломой слоем 1-2 см. Каждый ряд яблок перекладывают слоем соломы в 1 см, а верхний ряд укрывают слоем в 3-5 см. В наполненную яблоками тару заливают раствор.

Для приготовления раствора 100 г солода размешать в 1 л воды и кипятить в течение 12-15 минут. В полученное сусло добавить 8,5-9 л воды, 100-150 г соли, 200-250 г сахара, 10-12 г сухой горчицы, все перемешать до полного растворения. Вместо солода можно взять 150 г ржаной муки, разведенной в холодной воде и заваренной затем кипятком. Вместо сахара можно взять двойное количество меда. Залитые яблоки, выдерживают 5-6 дней при комнатной температуре, а затем хранят при температуре от -10° до 10° тепла. Через 30-35 дней плоды готовы к употреблению.



НЕКОТОРЫЕ СВЕДЕНИЯ О СВОЙСТВАХ ПРОДУКТОВ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К ВАРКЕ И ЖАРЕНЬЮ



Качество продуктов определяют по цвету, вкусу и внешнему виду. Например, доброкачественность мяса и рыбы легко определить по виду и запаху.

Перед приготовлением пищи продукты подвергают предварительной обработке. Из мяса удаляют кости, срезают клеймо, очищают от пленок и сухожилий: птицу ощипывают, опаливают, потрошат. Картофель перед очисткой моют в холодной воде, а свежую капусту после удаления загрязненных листьев рекомендуется промыть в холодной соленой воде — при этом в воде остаются гусеницы, скрывающиеся между листьями капусты. Лук следует чистить перед горящей печью или обмакнув нож в воду, это предохраняет от слезотечения.

Муку перед употреблением нужно обязательно просеять. Очень тщательно следует проверять перед употреблением и крупы: рассыпать на ровном месте, перебрать, удалить примеси, промыть несколько раз или просеять и только после такой обработки варить.

Муку, крупы, макароны, сахар, соль, перец и другие продукты и приправы рекомендуется хранить в сухом месте в стеклянных или фаянсовых банках с крышками.

Холод является лучшим средством для длительного хранения продуктов в свежем состоянии. Такие продукты, как мясо, масло, рыбу, можно хранить в холодильниках в течение 3-4 дней.

Некоторые продукты не допускают длительного хранения. Вареное мясо при комнатной температуре начинает портиться через три часа, а мясные пирожки — через сутки. Нельзя оставлять супы на следующий день. Фарш для пельменей следует использовать тотчас после приготовления, так как после двух-трехчасового хранения он теряет вкусовые качества. Пищу в летнее время нужно варить или жарить сразу после

предварительной обработки.

КОНСЕРВЫ И КОНЦЕНТРАТЫ. Промышленность страны вырабатывает консервы в большом ассортименте. Консервы и концентраты приготовляются из самых разнообразных продуктов: мяса, птицы, рыбы, круп, макарон, овощей, фруктов и т. д. Имеются консервы и концентраты, представляющие собой готовое блюдо или полуфабрикаты, которые перед употреблением нужно лишь разогреть или вскипятить.

Из консервов или концентратов можно приготовить разнообразные первые, вторые и сладкие блюда, холодные закуски.

Консервы и концентраты выпускаются в стеклянных и металлических банках, брикетах и допускают длительное хранение.

Очень удобны консервы и концентраты, когда требуется быстро приготовить обед.

Мясные консервы хороши для приготовления супов с лапшой, горохом, картофелем; рыбные — для приготовления овощных супов.

Консервы закладываются в кипящий суп в тот момент, когда остальная заправка (лапша, картофель) почти готова.

Консервы нужно открывать только перед употреблением, предварительно вымыв и насухо обтерев банку.

В продаже имеются консервы, представляющие собой готовые блюда. К ним относятся, например, мясные консервы с лапшой и овощами. При приготовлении первых блюд их закладывают в кипящую воду. Из мясных, рыбных консервов и консервов из птицы готовят также вторые блюда; подогрев, их можно подавать вместе с картофелем, сваренным на пару, пюре, отваренными овощами.

При хранении консервов в холодном месте они замерзают. Чтобы при открывании банка не разбилась (если она стеклянная), ее нужно поставить в теплую воду. При этом жиры размягчаются и банка легко опорожняется.

Иногда в банках остается воздух и крышка банок вспучивается. Такие консервы являются испорченными и употреблять их нельзя, так как возможно отравление.

Существуют консервированные готовые каши. Их перед подачей на стол нужно подогреть на сковороде с маслом.

Рыбные консервы перед подачей на стол следует переложить на тарелку и подавать холодными. Перекладывая, нужно стараться сохранить целость кусков рыбы,

Концентраты, как правило, продаются в брикетах. При варке каши нужно размять брикет, положить в кипящую воду

(несоленую) и варить, помешивая, в течение 20-30 минут.

Имеются рисовые, гречневые, овсяные и прочие концентраты. Они содержат в себе жиры и все приправы.

При приготовлении киселя из концентрата нужно развести брикет в холодной воде, затем положить в кипящую воду и, помешивая, варить до готовности.

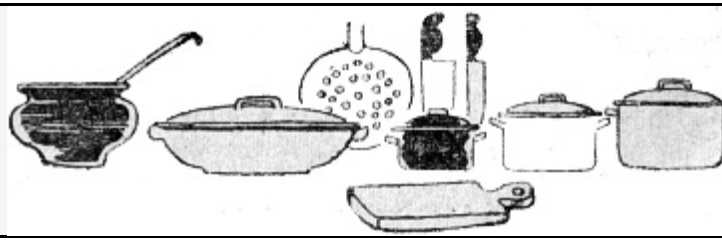
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА

Для приготовления каждого блюда необходимо иметь специальную посуду. При наличии разнообразной посуды процесс приготовления пищи намного облегчается.

На кухне необходимо иметь: кастрюли различной емкости (от 4 до 10 литров) для варки супов, большие глубокие сковороды для выпечки паштетов и других пирогов, сковороду с ручкой для приготовления яичницы, чугун для варки супа в печи, чугунную гусятницу для жаренья и тушения птицы, чугунную кастрюлю с толстым дном или чугунок для приготовления плова. Кроме (того, необходимо иметь мясорубку, различные терки, тяпку для отбивания мяса, доску для резки мяса, рыбы и овощей, большую доску для выкладывания пирогов из печи, специальные ножи для резки мяса и очистки картофеля, решето, сито, скалку и доску для разделывания теста, деревянный пестик-толкушку, деревянную мешалку, цедилку, дуршлаг, различные ложки и другой инвентарь.

Нужно иметь также специальную посуду для подачи кушаний на стол. Так, супы подаются в фарфоровых мисках-супницах, губадия и другие пироги в больших круглых блюдах, домашняя птица — в овальных блюдах, а такие кушания, как розы, чельпек, гульбанак, — в вазах. Катык, сузьма, альба подаются в пиалах.

На кухне следует иметь весы и часы, так как соблюдение сроков варки, тушения, жаренья, выпечки и нормы продуктов, указанной в рецептах, крайне важно.



В стакан из тонкого стекла емкостью в 250 см³ вмещается (в граммах):

Топленого масла	245	Саго	180
Растительного масла	230	Гороха	200
Сала растопленного	245	Гороха лущеного	230
Сливочного масла	220	Чечевицы	210
Сметаны	250	Уксуса	250
Молока	250	Томата-пюре	250
Сахарного песку	200-205	Сушеных фруктов	70-80
Сахарной пудры	190	Изюма	165-170
Муки пшеничной	160	Маковых зерен обработанных	155-160
Муки картофельной	200	Соли	325-330
Толокна	140	Ядер орехов толченых	120-130
Крупы гречневой	200	Сухарей панировочных	125-140
Крупы манной	200		
Крупы ячменной	230		
Пшена	220		
Риса	230		

Граненый стакан емкостью 200 см³ вмещает этих продуктов соответственно на 40-50 г меньше.

В столовую ложку вмещается (в граммах):

Топленого масла	20	Сахарного песку	25-30
Растительного масла	20	Сахарной пудры	25
Сала растопленного	20	Муки пшеничной	25
Масла сливочного	40-50	Муки картофельной	30
Сметаны	25	Крупы гречневой	25
Молока	20	Крупы манной	20
Крупы пшенной	25	Сухарей панировочных	20
Риса	25	Какао	20
Саго	20	Кофе	20
Уксуса	15	Чая	12-15
Соли	30	Маковых зерен	15
Ядер орехов толченых	20		

В чайную ложку вмещается (в граммах):

Топленого масла распущенного	5	Сахарного песку	10
Сала	10	Муки пшеничной	10
Сметаны	10	Муки картофельной	10
Уксуса	4-5	Соли	7-10
Перца черного	5	Какао	10
Чая	4	Кофе	10
		Крупы манной	7-8

Вес овощей средней величины (1 шт. – в граммах)

Картофель	100	Огурец	80-100
Лук	65-75	Помидор	75
Морковь	75	Капуста (кочан)	1,5-2 кг

Средняя продолжительность варки, жаренья и выпечки продуктов:

Варка			
Мясо говяжье	2-2,5 часа	Цыпленок	30-40 мин.
Мясо баранье	1,5 часа	Судак	20-25 мин.
Телятина	1-1,5 часа	Картофель молодой	20-25 мин.
Язык	3,5-4 часа	Картофель старый	30-40 мин.
Печень	1-1,5 часа	Свекла	1,5 часа
Рубец	2,5-3 часа	Горох	1,5 часа
Курица старая	2,5-3 часа		
Курица молодая	около часа		
Жаренье			
Мясо говяжье (целым куском)	1,5 часа	Мозги	15-20 мин.
(мелким куском)	25-30 мин.	Курица	1 час
Мясо баранье	1-1,5 часа	Мелкая рыба, а также судак, щука порционными кусками	20-25 мин.
Телятина (целый кусок)	1-1,5 часа	Картофель ломтиками, брусочками	20-25 мин.
Выпечка			
Губадия	40-45 мин.	Бэлиши фруктовые	1-1,2 часа
Эчпочмак	50-60 мин.	Бэлиши мясные	1-1,5 часа
Большой бэлиш с бульоном	2-2,5 часа	Сумса (пирожки)	25-30 мин.
Паштет открытый и закрытый с повидлом	1 час	Бэккэны с различным фаршем	50-60 мин

notes

1

Для варки берутся овощи с большим содержанием сахара.

Отобрать некрупные корнеплоды, срезать корневые побеги, ботву и несколько раз тщательно промыть в холодной воде, но кожицу не счищать. Крупную свеклу разрезать пополам или на четыре части.

Положить свеклу в плотно закрытый чугун или кастрюлю, налить холодной воды, добавить немного уксуса и поставить на плиту или в протопленную печь. Свекла, сваренная в чугуне, получается особенно вкусной.

Готовую свеклу переложить из чугуна в тарелку или на противень и вынести на холод.

2

Рыбу обрабатывают разными способами в зависимости от породы и блюда, которое из нее будет приготовлено.

Первичную обработку чешуйчатых рыб (судак, щука, карп, лещ и др.) начинают с удаления спинных плавников. Для этого с обеих сторон плавников острым ножом делают неглубокие надрезы в мякоти, а затем срезают плавник в направлении к голове. Чешую счищают ножом или скребком в направлении, от хвоста к голове. После очистки от чешуи у рыбы разрезают брюшко от головы до брюшного плавника и удаляют внутренности. Печень следует удалять осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь. В случае если желчный пузырь будет раздавлен, место, куда попала желчь, отрезают или протирают солью. После удаления внутренностей и жабер прорезают пленку, покрывающую позвоночник, и тщательно промывают выпотрошенную рыбу в холодной воде.

Вымытую рыбу нарезают на куски. Очень крупную рыбу предварительно пластуют, разрезают на две половины вдоль позвоночника, а затем нарезают на куски требуемой величины.

Если надо приготовить блюдо, для которого мякоть рыбы требуется пропустить через мясорубку, обработка производится несколько иначе. Вначале у рыбы разрезают брюшко, удаляют внутренности, затем срезают филе, зачищают от костей и снимают кожу (у неочищенных от чешуи рыб кожа отделяется легче).

3

Муку, лучше высшего или первого сорта, просеять, отделить необходимое количество, высыпать на доску холмиком. Сделать в нем углубление, куда налить холодную воду или остуженный бульон, добавить яйца, соль и замесить. Тесто должно быть достаточно крутым и вязким. Готовое тесто разрезать на 2-3 куска, свалять шарами и дать отлежаться 10-20 минут, затем шары раскатать до толщины в 1-1,5 миллиметра. Раскатанное тесто посыпать мукой и оставить на 10-15 минут для подсушки. Затем сложить вчетверо и нарезать длинными лентами шириной в 4-5 сантиметров. Ленты положить друг на друга и мелко нашинковать.

Нарезание лапши. Лапшу можно нарезать тонкими полосками, а также четырехугольниками, ромбиками, треугольниками.

Для приготовления лапши на 1 кг муки берется: воды или остуженного бульона — 200 г, яиц — 7 штук, соли — 30 г.

Тесто на пельмени готовить так же, как и на лапшу, только здесь оно должно быть мягче и яиц в него кладется меньше. Раскатать тесто, как и на лапшу, затем стаканом или особым резаком нарезать его кружочками.

Для приготовления теста на 1 кг муки берется: воды — 300 г, яиц — 5 штук, соли — 20 г.

4

Подготовленную курицу — целиком или частями — положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на сильный огонь. Если курица варится целиком, то предварительно крылышки ее надо подогнуть к спинке, а ножки вправить в надрезы на боках тушки, тогда курица сохранит свою форму и ее удобней варить. Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне. Курица, в зависимости от ее возраста, варится от 1 до 1,5 часа. Готовая курица всплывает наверх, и кожа на ножках легко отходит. Сваренную курицу вынуть из бульона.

За 20-30 минут до готовности в куриный бульон можно положить морковь, лук, соль, а после того, как они выварятся, выбрать их из шулпы. Шулпу процедить через сито или марлю и использовать для приготовления различных супов.

Утиная и индюшачья шулпа приготавливаются так же, как и куриная.

На 1 кг курицы или индейки: воды — 1,5 л, моркови — 15 г, лука репчатого — 1 г, соль.

5

Сушеные белые грибы тщательно промыть и залить холодной водой из расчета 1 литр воды на 80 г грибов. Через 3-4 часа набухшие грибы поставить на огонь и варить в той же воде до готовности.

Готовую шулпу процедить, а грибы нарезать или нарубить.

Грибную шулпу используют для приготовления овощных, крупяных супов и супов с макаронными изделиями.

6

Муку, лучше высшего или первого сорта, просеять, отделить необходимое количество, высыпать на доску холмиком. Сделать в нем углубление, куда налить холодную воду или остуженный бульон, добавить яйца, соль и замесить. Тесто должно быть достаточно крутым и вязким. Готовое тесто разрезать на 2-3 куска, свалять шарами и дать отлежаться 10-20 минут, затем шары раскатать до толщины в 1-1,5 миллиметра. Раскатанное тесто посыпать мукой и оставить на 10-15 минут для подсушки.

Тесто на пельмени готовить так же, как и на лапшу, только здесь оно должно быть мягче и яиц в него кладется меньше. Раскатать тесто, как и на лапшу, затем стаканом или особым резаком нарезать его кружочками.

Для приготовления теста на 1 кг муки берется: воды — 300 г, яиц — 5 штук, соли — 20 г.

7

Полба — вид пшеницы.

8

Мясо (баранину, говядину или телятину) лучше брать жирное.

Мясо промыть, отделить от костей и нарезать мелкими кубиками величиной с лесной орех. Такими же кусками нарезать очищенный картофель и положить его в холодную воду, чтобы он не потемнел. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, соединить с мясом, положить мелко шинкованный репчатый лук, масло, перец и соль и все тщательно перемешать — фарш уложить в глубокую посуду.

Начинку во избежание потемнения картофеля и обильного выделения мясного сока следует готовить не всю сразу, а небольшими порциями. Чтобы все продукты распределились равномерно, необходимо начинку хорошо перемешать.

Просеять муку. Дрожжи взять из расчета 20-40 г на 1 кг муки и развести в теплой воде или молоке. Высыпать в посуду одну треть взятой муки и тщательно размешать, чтобы не осталось комочков. Замешанную опару слегка посыпать мукой и на 2-3 часа поставить в теплое место для брожения. Температура опары должна быть 30-35°. Во время брожения объем опары увеличивается примерно в два раза. Готовая опара начнет опадать. Добавить в нее воду, масло, песок сахарный, соль, пряности (ванилин и т. д.), высыпать остальную часть муки и замесить тесто. Оно должно быть вымешано так, чтобы не прилипало к рукам и легко отставало от посуды. Поставить тесто для брожения в теплое место. Через 1-2 часа, когда тесто подойдет, его надо обмять и дать вновь подойти. Тем самым из теста удаляется часть углекислого газа, взамен него поступает воздух, который способствует лучшему брожению теста. Обминку теста желательно делать два раза.

Тесту не следует давать перестаиваться, так как это ухудшает его качество, появляется кисловатый привкус. Поэтому тесто не рекомендуется замешивать заранее.

Кроме сливочного, топленого масла или маргарина, в тесто можно добавлять подсолнечное масло.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные — 20-40 г, соль 12-15 г, воды или молока — от 350 до 450 г, яиц — 2-3 шт., сахарного песку — 30-40 г, масла — 50 г.

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Это объясняется степенью влажности муки. Чем больше влаги содержит мука, тем меньше жидкости она поглощает, и наоборот.

Если тесто ставится для сдобы, то масла, сахарного песку, яиц нужно взять в два раза больше.

10

В чистую посуду влить воды или молока, добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Из готового теста можно сразу же делать различные изделия: перемячи, зур бэлиш, эчпочмак, вак бэлиш и др.

Для приготовления 1 кг пресного теста: муки — 600-700 г, воды или молока — 200-250 г, сахарного песку — 30 г, масла — 100 г, яиц — 2 шт., соль.

11

Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами, положить в сотейник или кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. После закипания добавить по вкусу соль, перец горошком или перец молотый, довести до готовности. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла топленого — 10 г, бульона — 30 г, соль, перец, лавровый лист.

12

Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами, положить в сотейник или кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. После закипания добавить по вкусу соль, перец горошком или перец молотый, довести до готовности. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла топленого — 10 г, бульона — 30 г, соль, перец, лавровый лист.

13

Стерлядь ошпарить и чистить ножом в направлении от хвоста к голове или срезать, прихватывая кожу, спинные, затем брюшные и боковые костные пластинки. Разрезать брюшко и удалить внутренности и вязигу, потом жабры. Очищенную рыбу промыть в холодной воде и вытереть полотняной салфеткой для удаления слизи.

14

Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами, положить в сотейник или кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. После закипания добавить по вкусу соль, перец горошком или перец молотый, довести до готовности. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло.

На 100 г соуса: моркови — 35 г, лука репчатого — 35 г, масла топленого — 10 г, бульона — 30 г, соль, перец, лавровый лист.

15

Выбрать рожь или ячмень, промыть в холодной воде, накрыть и поставить в теплое место. Если влаги мало, сбрызнуть рожь водой. Через несколько дней рожь начнет прорастать. Проросшие зерна рассыпать тонким слоем в духовке и высушить, после чего размолоть мельницей.

16

Если тесто предназначено не для сдобных изделий, его обычно приготовляют безопарным способом. В теплой воде (или молоке) развести дрожжи, положить сахар, жир, соль, хорошо перемешать и всыпать всю муку. Дрожжей нужно взять больше, чем для приготовления теста на опаре. В процессе брожения тесто рекомендуется обмять 2-3 раза и снова дать подойти. Когда тесто начнет опадать, значит, оно готово.

Для приготовления безопарного теста на 1 кг муки берется: воды или молока, 400-450 г, дрожжей — 30-40 г, яиц — 2-3 шт., соли — 12 г, сахарного песку — 50 г, жира — 50 г.

Просеять муку. Дрожжи взять из расчета 20-40 г на 1 кг муки и развести в теплой воде или молоке. Высыпать в посуду одну треть взятой муки и тщательно размешать, чтобы не осталось комочков. Замешанную опару слегка посыпать мукой и на 2-3 часа поставить в теплое место для брожения. Температура опары должна быть 30-35°. Во время брожения объем опары увеличивается примерно в два раза. Готовая опара начнет опадать. Добавить в нее воду, масло, песок сахарный, соль, пряности (ванилин и т. д.), высыпать остальную часть муки и замесить тесто. Оно должно быть вымешано так, чтобы не прилипало к рукам и легко отставало от посуды. Поставить тесто для брожения в теплое место. Через 1-2 часа, когда тесто подойдет, его надо обмять и дать вновь подойти. Тем самым из теста удаляется часть углекислого газа, взамен него поступает воздух, который способствует лучшему брожению теста. Обминку теста желательно делать два раза.

Тесту не следует давать перестаиваться, так как это ухудшает его качество, появляется кисловатый привкус. Поэтому тесто не рекомендуется замешивать заранее.

Кроме сливочного, топленого масла или маргарина, в тесто можно добавлять подсолнечное масло.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные — 20-40 г, соль 12-15 г, воды или молока — от 350 до 450 г, яиц — 2-3 шт., сахарного песку — 30-40 г, масла — 50 г.

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Это объясняется степенью влажности муки. Чем больше влаги содержит мука, тем меньше жидкости она поглощает, и наоборот.

Если тесто ставится для сдобы, то масла, сахарного песку, яиц нужно взять в два раза больше.

Просеять муку. Дрожжи взять из расчета 20-40 г на 1 кг муки и развести в теплой воде или молоке. Высыпать в посуду одну треть взятой муки и тщательно размешать, чтобы не осталось комочков. Замешанную опару слегка посыпать мукой и на 2-3 часа поставить в теплое место для брожения. Температура опары должна быть 30-35°. Во время брожения объем опары увеличивается примерно в два раза. Готовая опара начнет опадать. Добавить в нее воду, масло, песок сахарный, соль, пряности (ванилин и т. д.), высыпать остальную часть муки и замесить тесто. Оно должно быть вымешано так, чтобы не прилипало к рукам и легко отставало от посуды. Поставить тесто для брожения в теплое место. Через 1-2 часа, когда тесто подойдет, его надо обмять и дать вновь подойти. Тем самым из теста удаляется часть углекислого газа, взамен него поступает воздух, который способствует лучшему брожению теста. Обминку теста желательно делать два раза.

Тесту не следует давать перестаиваться, так как это ухудшает его качество, появляется кисловатый привкус. Поэтому тесто не рекомендуется замешивать заранее.

Кроме сливочного, топленого масла или маргарина, в тесто можно добавлять подсолнечное масло.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные — 20-40 г, соль 12-15 г, воды или молока — от 350 до 450 г, яиц — 2-3 шт., сахарного песку — 30-40 г, масла — 50 г.

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Это объясняется степенью влажности муки. Чем больше влаги содержит мука, тем меньше жидкости она поглощает, и наоборот.

Если тесто ставится для сдобы, то масла, сахарного песку, яиц нужно взять в два раза больше.

19

Для приготовления бисквитного теста необходима мука высшего или первого сортов, свежие яйца, сахарный песок, ванилин и фруктовая эссенция. Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами.

1-й способ. Свежие яйца обмыть в соленой воде и насухо вытереть. Взять две фарфоровые или нержавеющей стали миски, разбить яйца, осторожно стукнув их друг о друга, и в одну миску выпустить желтки, а в другую — белки. Миску с белком поставить в холодную воду или на лед и взбивать до тех пор, пока объем белка не увеличится в 3-4 раза.

В желток добавить сахарный песок и тереть до тех пор, пока сахар не растворится. В растертый желток всыпать 1/4 часть муки и смешать до образования однородной массы, затем добавить, осторожно помешивая, взбитые белки с остатками 3/4 части муки и эссенцией.

2-й способ. Яичные белки не отделяются от желтков.

В фарфоровую или нержавеющей стали посуду вылить яйца, тщательно размешать, добавить сахарного песку и начать взбивать — вначале медленно, а затем постепенно усиливая темп. Для ускорения взбивания посуду с яичной массой поставить в горячую воду. Когда взбиваемая масса увеличится в объеме в 2-3 раза, всыпать в нее муку, влить эссенцию и тщательно перемешать.

1-й способ. На 1 кг готового бисквита: муки — 375 г, сахару — 370 г, яиц — 15 шт., фруктовой эссенции — 4 г.

2-й способ. На 1 кг готового бисквита: муки — 375 г, сахару — 350 г, яиц — 20-22 шт., фруктовой эссенции — 3 г.

20

В прежние времена гости, отведав бал-май, должны были одаривать хозяев деньгами, после чего бал-май убирали со стола. Теперь бал-май подают как обычное блюдо, которое не убирается со стола до конца обеда. Бал-май ставят так, чтобы каждый за столом мог легко достать его.

Для мяса, овощей и крупы расчет делается на 1 кг продукта, для рыбы и птицы — на 1 штуку.